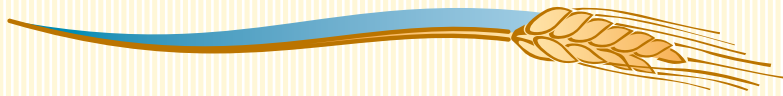


# IREKS Vollsauer



*Roggen-Natursauerteig, getrocknet*





# IREKS Vollsauer

## Klassische Dreistufenführung – nach alter Handwerksart

Sauerteig hat eine lange Tradition. Sowohl in den Bäckereien, als auch im Hause IREKS. Nach einer klassischen Dreistufenführung wird aus dunklem Roggenmehl, Wasser sowie hauseigenen Reinkulturen hochwertiger Sauerteigbakterien bester Vollsauer herangeführt.

Für eine optimale Qualität werden dabei sämtliche Abläufe strengstens kontrolliert, so dass eine konstante Versäuerung sichergestellt ist. Eine schonende Trocknung in einem speziellen, mehrstufigen Verfahren gewährleistet den Erhalt des vollen Sauerteiggeschmacks. Sicherheit und höchste Qualität haben hierbei oberste Maxime. Sowohl bei Ihnen, als auch bei uns!

### Klassischer Roggen-Natursauerteig – nach alter Handwerksart

- direkte Teigbereitung für alle Sauerteigbrote, Landbrote, Bauernbrote
- maschinengängige und gärstabile Teige

### Konstante Versäuerung

- hohe Betriebssicherheit
- Ausgleich schwankender Qualitäten des betriebseigenen Sauerteiges

### Garantiert gleich bleibende gute Brotqualität

- direkt, in Kombination mit betriebseigenem Sauerteig oder mit Teigsäuerungsmittel

### Basis für konstant gute Brotqualität

- typisch, aromatischer Sauerteiggeschmack
- arttypisches Porenbild
- rustikale Kruste
- lange Frischhaltung

## Frankenlaib

Zum Teig:	Rezept I	Rezept II
Roggenmehl	5,000 kg	4,700 kg
Weizenmehl	3,000 kg	3,000 kg
Grundsauer, TA 160	---	2,400 kg
<b>IREKS-VOLLSAUER BACKFRISCH</b>	2,000 kg	0,800 kg
Kümmel, gemahlen *)	0,150 kg	0,150 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg
Hefe	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.	8,000 l	6,900 l

**Teiggewicht** 18,570 kg 18,370 kg

\*) Für den gemahlene Kümmel kann auch Brotgewürz eingesetzt werden.

**Knetzeit:** 6 + 2 Minuten, Spiralknetter  
**Teigtemperatur:** 28 - 30 °C  
**Teigruhe:** 20 - 30 Minuten  
**Teigeinlage:** 1,400 kg

### Arbeitshinweise:

Teigstücke nach der Teigruhe abwägen und rund wirken. Die gut bemehlten Teigstücke mit dem Schluss nach unten direkt auf Abziehapparate legen. Die Stückgare erfolgt zunächst bei trockenem Klima (im Raum), bis sich Haarrisse gebildet haben. Die weitere Stückgare kann dann im klimatisierten Gärraum erfolgen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** ca. 60 Minuten





# IREKS Vollsaufer



## Roggenmischbrot mit IREKS-VOLLSAUER

Verhältnis % RM zu % WM	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl	4,500 kg	5,200 kg	6,000 kg	6,700 kg	7,500 kg
Weizenmehl	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
<b>IREKS-VOLLSAUER</b>	1,500 kg	1,800 kg	2,000 kg	2,300 kg	2,500 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg
Hefe *)	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca. *)	7,600 l	7,800 l	8,000 l	8,100 l	8,200 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,970 kg</b>	<b>18,170 kg</b>	<b>18,370 kg</b>	<b>18,470 kg</b>	<b>18,570 kg</b>
Teigtemperatur *)	26 – 27 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	ca. 29 °C

## Roggenmischbrot mit IREKS-VOLLSAUER und Grundsauer, TA 160

Verhältnis % RM zu % WM	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl	4,200 kg	4,900 kg	5,700 kg	6,300 kg	7,000 kg
Weizenmehl	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	2,400 kg	2,400 kg
<b>IREKS-VOLLSAUER</b>	0,800 kg	1,100 kg	1,300 kg	1,200 kg	1,500 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg
Hefe *)	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca. *)	6,900 l	7,100 l	7,300 l	7,100 l	7,200 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,870 kg</b>	<b>18,070 kg</b>	<b>18,270 kg</b>	<b>18,370 kg</b>	<b>18,470 kg</b>
Teigtemperatur *)	26 – 27 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	ca. 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten bei direkter Führung, bei den Teigen mit Grundsauer ca. 20 Minuten

\*) Hefemenge, Wassermenge und Teigtemperatur den Produktionsbedingungen anpassen.

Zur Förderung der Gärstabilität, Ofennachtrieb und der Frischhaltung kann ggf. **STABILASE** oder **BACKFRISCH** eingesetzt werden.



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
info@ireks.de  
www.ireks.de  
Hotline: 09221 706-110