IREKS

Vollsauer

Roggen-Natursauerteig, getrocknet

8005

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

IREKS

Vollsauer

Klassische Dreistufenführung – nach bewährter Herstellungsart

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 bewährter Herstellungsart

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

Konstante Versäuerung

- hohe Betriebssicherheit
- Ausgleich schwankender Qualitäten des betriebseigenen Sauerteiges

Garantiert gute Endgebäckqualität für alle Führungsarten

- direkt, in Kombination mit betriebseigenem Sauerteig oder mit Teigsäuerungsmittel

Basis für konstant gute Brotqualität

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

Frankenlaib

Bezeichnung: Roggenmischbrot

	Rezept I	Rezept II
Grundsauer, TA 160	---	2,400 kg
Roggenmehl Type 1150	5,000 kg	4,700 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000 kg
IREKS-VOLLSAUER	2,000 kg	0,800 kg
BACKFRISCH	0,150 kg	0,150 kg
Kümmel, gemahlen*	0,050 kg	0,050 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg
Hefe	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.	8,000 l	6,900 l
Gesamtgewicht	18,570 kg	18,370 kg

* Für den gemahlenen Kümmel kann auch Brotgewürz eingesetzt werden.

Knetzeit:	6 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	1,400 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Teigstücke nach der Teigruhe abwiegen 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 Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	40 – 50 Minuten
Backtemperatur:	260 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 60 Minuten

IREKS

Vollsauer

Roggenmischbrot mit IREKS-VOLLSAUER

Mehlmischungsverhältnis (RM/WM)	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl Type 1150	4,500 kg	5,200 kg	6,000 kg	6,700 kg	7,500 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
IREKS-VOLLSAUER	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
Gesamtgewicht	17,970 kg	18,170 kg	18,370 kg	18,470 kg	18,570 kg
Teigtemperatur*:	26 – 27 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	ca. 29 °C

Roggenmischbrot mit IREKS-VOLLSAUER und Grundsauer, TA 160

Mehlmischungsverhältnis (RM/WM)	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	2,400 kg	2,400 kg
Roggenmehl Type 1150	4,200 kg	4,900 kg	5,700 kg	6,300 kg	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
IREKS-VOLLSAUER	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
Gesamtgewicht	17,870 kg	18,070 kg	18,270 kg	18,370 kg	18,470 kg
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.

02.26 | 6208005

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de