

Purback

1856



Backmittel für Kleingebäck, auch für moderne Kälteführungen



1028

Anwendungsmenge: 3 - 4 % auf Mehl

Spezialbackmittel mit fein abgestimmter Wirkstoffkomposition

- ▶ plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige
- ▶ optimale Verarbeitungssicherheit und Maschinengängigkeit
- ▶ für alle modernen Führungsarten

Tolerante Endgärstabilität

- ▶ für stabile, belastungsfähige Teiglinge z. B. zum Backen im Ladenbackofen
- ▶ für ein ansprechendes Gebäckvolumen und gute Ausbundsicherheit

Ausgezeichnete Gebäcke

- ▶ zartsplittrige Kruste mit feiner Fensterung
- ▶ markanter, attraktiver Ausbund
- ▶ saftige Krume mit angenehmer Farbe
- ▶ abgerundet-aromatischer Geschmack
- ▶ lebhafter Glanz

Schnitt- und Kaiserbrötchen

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
PURBACK 1856 (3 - 4 %)	0,300 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,600 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 16,500 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	10 - 15 Minuten
Teigeinlage:	0,060 - 0,070 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	30 - 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 - 20 Minuten



* Die Bezeichnung „Clean Label“ wird bei IREKS für Produkte verwendet, die keine Zusatzstoffe enthalten oder denen nur Ascorbinsäure (E 300) bei Brot- und Kleingebäckprodukten bzw. nur Backtriebmittel bei Feingebäckprodukten und ausschließlich natürliche Aromen zugesetzt werden.