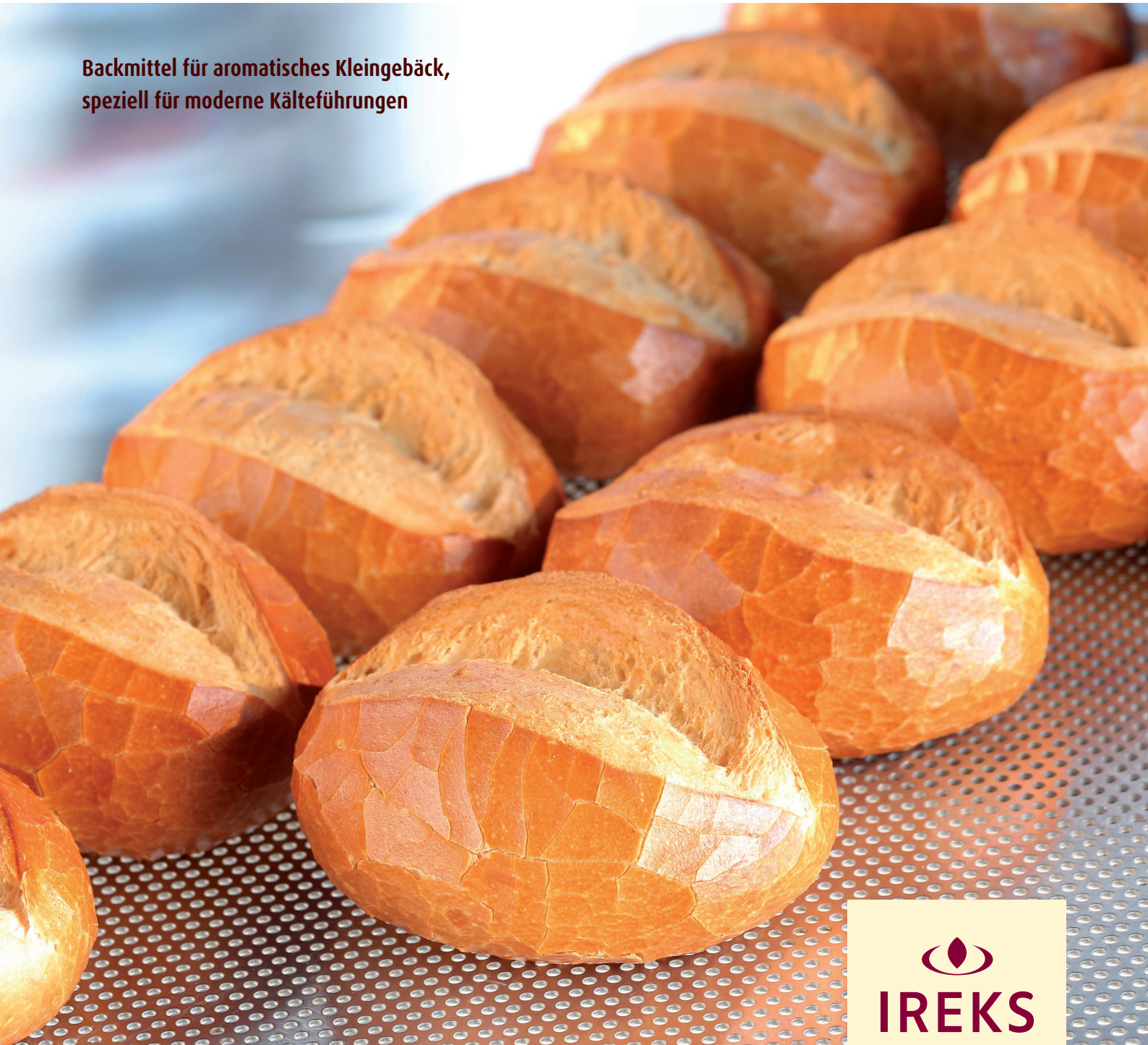


# EISENZEIT ECO



**Backmittel für aromatisches Kleingebäck,  
speziell für moderne Kälteführungen**





## Zeit für flexible, zuverlässige Backtechnik

Qualitativ hochwertige Weizenkleingebäcke rund um die Uhr? Mit **EISZEIT ECO** kein Problem. Denn **EISZEIT ECO** passt sich den modernen Produktionsbedingungen bestens an, ohne dabei die handwerkliche Backtradition außer Acht zu lassen.

**Das Ergebnis:**  
zuverlässige Verarbeitungssicherheit und ein einwandfreies Backergebnis.

### Zuverlässige Backtechnik mit fein abgestimmter Wirkstoffkomposition

- beste Verarbeitungssicherheit
- speziell für alle modernen Führungsarten

### Plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige

- für eine sehr gute Maschinengängigkeit auch bei größeren Teigchargen

### Tolerante Endgärstabilität

- für stabile, belastungsfähige Teiglinge
- für ein ansprechendes Gebäckvolumen und hohe Ausbundsicherheit

### Zielgerichtete Freigabe der Wirkstoffkomponenten

- mild-aromatischer Geschmack
- saftige Krume mit zartsplittriger Kruste
- lang anhaltende Rösche
- angenehm, kurze Krumenstruktur
- ansprechende Krustenbräunung
- sicherer, attraktiver Ausbund

## Verarbeitungsrezept

### Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>EISZEIT ECO</b> (3 - 4 ‰)	0,300 kg
Fett	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l

**Teiggewicht** 16,400 kg

\* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten,  
Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 25 - 26 °C

**Ballen-/Schalengare:** 10 - 15 Minuten

**Aufarbeitung:** wie gewünscht

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 18 - 20 Minuten



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