IREKS

Brezelback®

Backkultur vom Feinsten!

Backpaste mit Salz für feine Laugengebäcke

2086

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

Backkultur vom Feinsten!

Die Brezel hat in Deutschland mittlerweile Kultstatus. Sie erfreut sich nicht nur großer Beliebtheit, sondern hat aufgrund der markanten Form auch einen hohen Symbolwert. So steht sie unter anderem als Sinnbild für das Bäckerhandwerk. Ursprünglich eher im süddeutschen Raum beheimatet, ist die Brezel mittlerweile weit verbreitet und als Kulturimport in anderen Ländern sehr beliebt.

Und trotz regionaler Unterschiede in Namensgebung und Aufarbeitung sind die spezifischen Qualitätskriterien doch überall gleich.

Allerdings sind nicht alleine die charakteristische Optik und der malzig-aromatische Geschmack entscheidend. Die traditionsreichen Laugengebäcke erfordern in der heutigen Zeit eine moderne und rationelle Herstellung.

IREKS-BREZELBACK ist genau abgestimmt auf diese zeitgemäßen Anforderungen und verkörpert moderne Backkultur vom Feinsten.

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffkombination, die Salz und z. T. auch die Fettkomponente bereits voll beinhaltet

- rationelle und sichere Verarbeitung
- gleichbleibend hohe Gebäckqualität

Stabile, plastische, gut dehnbare Teige

- sehr gute Maschinengängigkeit (kein Schnurren der Teigstränge)
- optimales Backergebnis in direkter Führung und über die Kälte

Attraktive, charakteristische Laugenbackwaren

- goldbraune Kruste mit appetitlichem Glanz
- zarte Rösche
- ansprechendes Volumen
- feine, saftige Krume mit zartem, kurzem Biss
- malzig-aromatischer Geschmack

Laugenbrezeln / Laugenbrezen

Bezeichnung: Laugenbrezel / Laugenbrezel

Zum Teig:	Schwäbische Brezeln	Bayrische Brezen
Weizenmehl T 550	10,000 kg	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK	0,800 kg	0,800 kg
Butter/Backmargarine (2 – 4 %)	0,400 kg	
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg	0,400 kg
Wasser, ca.	4,900 l	5,000 l
Teiggewicht	16,500 kg	16,200 kg

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam und 5 – 7 Minuten schnell (je nach Maschinentyp)
Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Teigruhe: keine
Ballengewicht: 2,100 – 2,400 kg

Arbeitshinweise:

Nach einer kurzen Entspannungszeit die Ballen abpressen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Schwaden mit offenem Zug schieben.

Die schwäbischen Brezeln in der Mitte (Bauch) längs einschneiden, die bayerischen Brezen üblicherweise ohne Schnitt backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 14 – 16 Minuten

IREKS Brezelback®

Laugen-Softbrötchen

Bezeichnung: Laugenbrötchen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK	0,800 kg
Butter/Backmargarine	0,200 kg
Zucker	0,150 kg
Vollmilchpulver	0,100 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	5,400 l
Teiggewicht	17,150 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Ballengewicht: 2,100 kg
Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Die Teiglinge länglich aufarbeiten, auf Kippdielen setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare absteifen lassen. Anschließend belaugen und mit einem Messer in der Mitte längs einschneiden. Die Brötchen auf Backbleche mit Laugenbackpapier setzen und ohne Schwaden mit offenem Zug schieben.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchen backtemperatur, fallend
Backzeit: 14 – 16 Minuten

12.2016 202086

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