



Backmittel für malzig-aromatisches Kleingebäck,
speziell für moderne Kälteführungen



1026

EISZEIT

Hochleistungsbackmittel mit fein abgestimmter Wirkstoffkomposition

- optimale Verarbeitungssicherheit
- speziell für alle modernen Führungsarten

Plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige

- für eine hervorragende Maschinengängigkeit, auch bei größeren Teigchargen

Tolerante Endgärstabilität

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

Zielgerichtete Freigabe der Wirkstoffkomponenten

- voller, malzig-aromatischer Geschmack
- zartsplittrige Kruste
- länger anhaltende Rösche
- saftigere Krume
- goldbraune Krustenbräunung mit lebhaftem Glanz
- markanter, attraktiver Ausbund

Weizenbrötchen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
EISZEIT (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

* Die 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



Gourmet-Brötchen

Zum Aroma-Weizenvorteig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
IREKS-AROMAPASTE (5 %)	0,500 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,015 kg
Wasser	5,500 l

Aroma-Weizenvorteig 16,115 kg

Knetzeit: 6 Minuten, langsam
Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Stehzeit: 8 Stunden im Raum,
weitere Lagerung in der Kühlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	7,500 kg
Aroma-Weizenvorteig	2,400 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	4,700 l

Teiggewicht 16,600 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: 25 – 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Teigeinlage: 0,080 – 0,090 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe und Form portionieren. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl (1:1) drücken. Anschließend die Oberfläche wie gewünscht schneiden, auf den Schnitt drehen und in die Kälte einbringen. Die Teiglinge nach der Lagerung kontrolliert zur Gare führen und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 23 Minuten

Bezeichnung: Weizenbrötchen mit Hartweizengrieß

