EIS ZEIT

Zeit für das volle Malz-Aroma

Backmittel für malzig-aromatisches Kleingebäck, speziell für moderne Kälteführungen

1026

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

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

Bezeichnung:
Weizenbrötchen

Weizenmehl Type 550	10,000	kg
EISZEIT (3 – 4 %)	0,300	kg
Margarine	0,100	kg
Salz	0,200	kg
Hefe*	0,300	kg
Wasser, ca.*	5,500	l
Gesamtgewicht	16,400	kg

* Die Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,055 – 0,065 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	12 – 18 Stunden bei 5 – 8 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten

Gourmet-Brötchen

Bezeichnung:
Weizenbrötchen mit Hartweizengrieß

Aroma-Weizenvorteig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
IREKS-AROMAPASTE (5 %)	0,500 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,015 kg
Wasser	5,500 l
Gesamtgewicht	16,115 kg

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

Teig:

Aroma-Weizenvorteig	2,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	4,700 l
Gesamtgewicht	16,600 kg

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

Verarbeitungshinweise:
Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe und Form portionieren. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping 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 Dampf schieben.

Topping:	Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl (1:1)
Stückgare:	12 – 18 Stunden bei 5 – 8 °C
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 23 Minuten

07.24 | 6201026

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