

# AROMALT



Backmittel für mild-aromatisches Kleingebäck



## AROMALT - für moderne Backtechnik

**Konzentriertes Brötchenbackmittel mit fein abgestimmten Wirkstoffkomponenten**

- optimale Verarbeitungssicherheit
- für alle modernen Führungsarten
- gut kombinierbar mit Produkten wie **IREKS-AROMAPASTE** oder **BACKEXTRAKT**

**Plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige**

- gute Maschinengängigkeit, auch bei größeren Teigchargen

**Tolerante Gärstabilität**

- für stabile, belastungsfähige Teiglinge über die Kälte
- für ansprechendes Gebäckvolumen und Ausbundsicherheit

## AROMALT - für schönere Brötchen

- zartsplittrige, goldgelbe Kruste
- saftige, appetitliche Krume
- aromatischer, milder Geschmack
- attraktiver Ausbund

## Schnittbrötchen/Kaisersemmel

**Zum Teig:**

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>AROMALT</b> (2,5 - 3,5 %)	0,250 kg
Fett	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe (2,5 - 3,5 %)*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l

**Teiggewicht** 16,350 kg

\* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

**Knetzeit:** 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

**Teigruhe:** 10 - 15 Minuten

**Aufarbeitung:** wie gewünscht

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 18 - 20 Minuten

# AROMALT



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