

CRAFT —Malz—



TRADITION &
HANDWERK



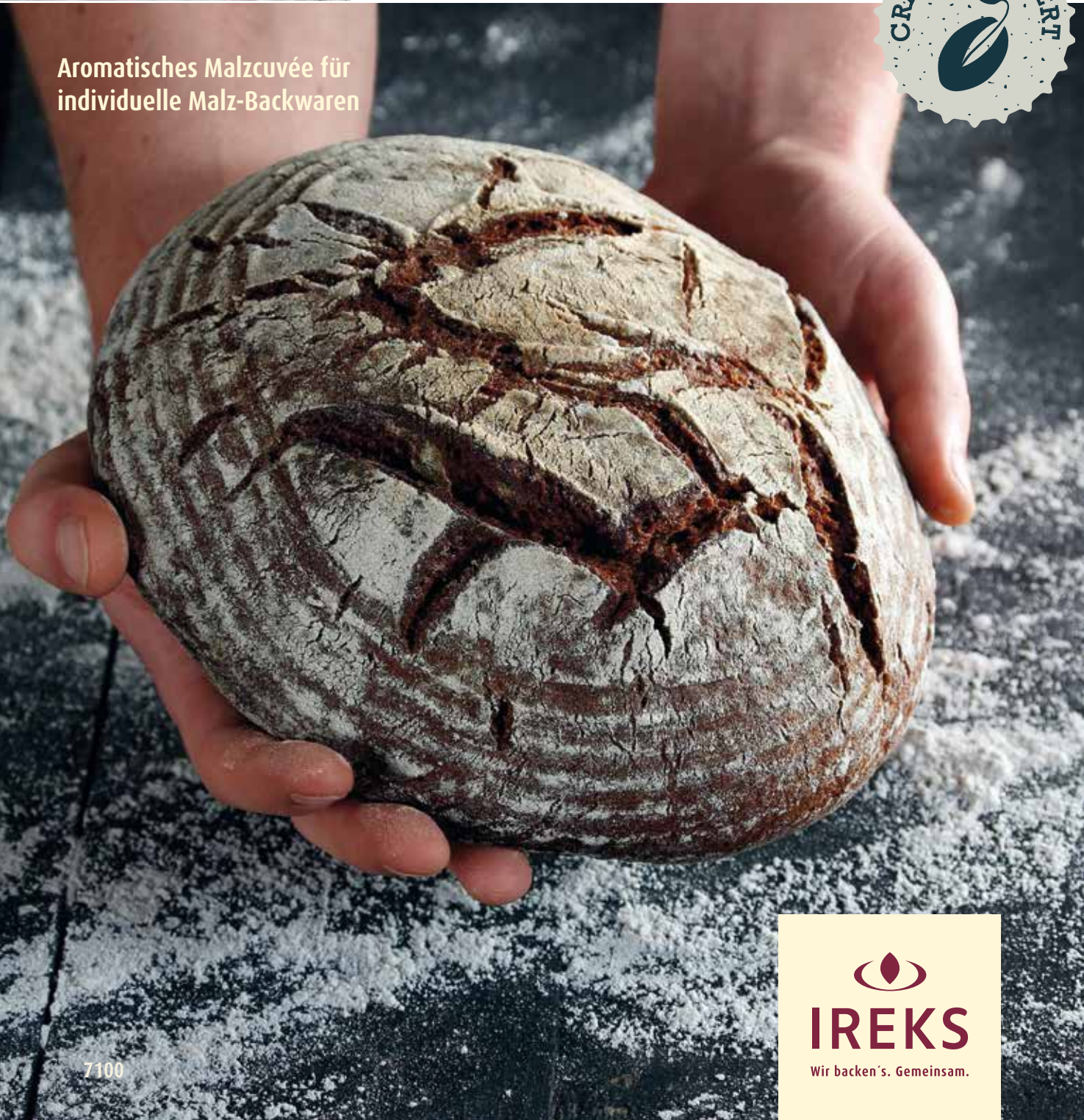
CRAFT
Helden



MIT
HERZ



Aromatisches Malzcuvée für
individuelle Malz-Backwaren



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

CRAFT — Malz —

CRAFT-MALZ – handwerklich – unkonventionell – mit Herz

Im Biermarkt ist in den letzten Jahren ein Trend Richtung „Craft-Bier“ mit steigendem Marktanteil zu erkennen. Craft steht hierbei für Handwerk, gepaart mit Kreativität und Innovation. Dies sind interessante Ansätze, die sich hervorragend auf Handwerksbäckereien übertragen lassen.

Mit unserem neuen Malzcuvee – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei – abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreude lässt.

Nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren mit Leidenschaft und Herz.

Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen Mälzerei, veredelt mit aromatischem Hopfenöl

- malzig-aromatischer, fein-herb abgerundeter Geschmack
- viel Spielraum für handwerklich-kreative Gebäckideen
- leichte Dosierbarkeit
- Auslobung als Malzgebäcke (bei Einhaltung der Anwendungsmenge)
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummern freier Zutaten im Rezept)

Flexibler Anwendungsbereich

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks

Lange Genuss- und Verzehrsfrische

- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche



Craft inspiriert!

Zeigen Sie Gesicht mit Innovationskraft und Leidenschaft zum Handwerk!

Craft-Bier - Ursprung in den USA

Angefangen hat alles in den 70er Jahren in den USA. Um sich von den großen Braukonzernen abzuheben, fing man an selbst zu brauen. Aus den besten „homebrewers“ wurden „microbrewers“, die ihre Biere im näheren Umkreis verkauften und aus einem Hobby für brave amerikanische Familienväter wurde eine Bewegung in der Getränkeindustrie – die Craft-Beer-Revolution begann. Heute ist jedes Zehnte in den USA getrunkenes Bier ein Craft-Beer.

Craft ist Handwerk

Craft steht für Handwerk bzw. handwerkliches Arbeiten. Craft-Bier könnte man kurz als handwerklich gebrautes Bier übersetzen oder aber Bier mit eigenem Charakter, das sich von der Masse abhebt. Eine feste Definition gibt es nicht in Deutschland. Allerdings geht es immer irgendwie um Unabhängigkeit, Unterscheidbarkeit, Wiederbeleben alter Braukunst, manchmal um lang vergessene Rezepturen. Nicht Quantität, sondern Qualität. Kein Massenprodukt sondern individuelle Geschmacksstile mit Leidenschaft und Herz.

Vom Craft-Bier zum Craft-Brot

Craft-Bierbrauer experimentieren mit natürlichen Zutaten und handwerklicher Herstellung. Sie kombinieren verschiedene Malzsorten, Hopfen aus der ganzen Welt und unterschiedliche Hefestämme, um ihren Bieren ein einzigartiges, abgerundetes Geschmackserlebnis zu verleihen. Bier und Brot bestehen aus den gleichen Hauptzutaten, schon historisch galt Bier als flüssiges Brot und haltbar gemachtes Getreide. Die Tradition von Bier und Brot ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sondern auch gemeinsam weiterentwickelt und weitererzählt werden muss.

CRAFT-MALZ – Basis für Ihre handwerkliche Experimentierfreude

Mit unserem neuen Malzcuvée – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei – abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität lässt. Die einzelnen Aromen und Bitterstoffe sind perfekt aufeinander abgestimmt und lassen so neue exklusive Genussmomente entstehen.

CRAFT-MALZ ist kreativ

Nicht 08/15 sondern kreativ und experimentierfreudig. Es geht darum, Neues auszuprobieren, mit Zutaten zu spielen, unkonventionelle Geschmacksrichtungen zu kreieren und somit Vielseitigkeit und Abwechslung zu bieten. Charakteristisch sind feine Kaffee- und Raucharomen oder fruchtige Noten. Aber auch traditionelle Führungen oder fast vergessene Rezepte lassen sich mit **CRAFT-MALZ** optimal abrunden. Craft-Backwaren müssen schmecken - nicht alle Jedem. Deswegen ist **CRAFT-MALZ** auch so vielseitig einsetzbar, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und immer wieder neue individuelle Geschmackserlebnisse bietet.



CRAFT Helden

CRAFTHelden erobern den Backwarenmarkt

Profitieren Sie vom Wachstumsmarkt Craft-Bier. Lassen Sie sich inspirieren von der Craft-Bierszene und nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil von **CRAFT-MALZ** um Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren – den CRAFTHelden – zu verwöhnen. CRAFTHelden erkennt man daran, dass sie sich aus der Masse absetzen. Nicht Mainstream, sondern Individualität. Individualität in Geschmack, Form oder Herstellung. Informationen, Inspirationen und Verkaufsförderung für Ihre CRAFTHelden erhalten Sie von Ihrem IREKS-Verkaufsberater.



- Craft ist Handwerk
- Craft ist Experimentierfreude
- Craft ist Leidenschaft und Herz
- Craft inspiriert
- Craft ist kreativ
- Craft macht Helden





Craft Malzbrot

- das Original

Zum Teig:

Grundsauer, TA 160	4,800 kg
Roggenmehl	4,000 kg
Weizenmehl	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
STABIL & FRISCH 1856*	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,200 l

Teiggewicht 20,050 kg

* Anstatt **STABIL & FRISCH 1856** kann auch 1,5 % **STABILASE** oder 1,5 % **BACKFRISCH** eingesetzt werden.

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 - 29 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und gut bemehlt mit dem Schluss nach unten in Brotkörbchen zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge aus den Körbchen stürzen und mit Schwaden schieben, den man erst nach 10 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur:	10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	55 - 65 Minuten

Um die Brote noch zu verfeinern, können dem Rezept folgende Zutaten zugegeben werden:

Ginger Roger (Ingwer-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,350 kg **Dreidoppel Konditoreipaste Ingwer**

Black Soul (Kaffee-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,300 kg Kaffeesud (heißes Wasser:entkoffeiniertes Kaffeepulver - 2:1)

Johnny Smoker (Rauchpaprika-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,070 kg Paprika, geräuchert

Holla Nuss (Holunder-Walnuss-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,400 kg **Dreidoppel Konditoreipaste Holunder** + 1,500 kg Walnussbruch



Ginger Roger
Holla Nuss

Black Soul
Johnny Smoker

Matty Rose

Craft-Malzbrötchen



Zum Brühstück:

Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	4,000 l

Brühstück	5,000 kg
------------------	----------

Das Wasser zum Kochen bringen, den Hartweizengrieß einrühren und über Nacht im kühlen Raum stehen lassen.

Zum Teig:

Brühstück	5,000 kg
Weizenmehl T 550	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
EISZEIT	0,400 kg
Speiseöl	0,100 kg
Salz	0,260 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,500 l

Teiggewicht	20,060 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Happy Matt

Craft-Malzbaguette



Zum Polish:

Weizenmehl T 550	1,500 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser, ca.	1,500 l

Polish	3,030 kg
---------------	----------

Knetzeit: 4 Minuten langsam,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Stehzeit: ca. 3 Stunden im Raum,
anschließend über Nacht
in der Kühlung

Zum Teig:

Polish	3,030 kg
Weizenmehl T 550	6,500 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	6,000 l

Teiggewicht	19,410 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter,
(bis sich der Teig von der
Kesselwand löst)

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,350 kg

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung:

Aufarbeitung wie für Baguette üblich. Anschließend
in die Kälte einbringen. Die Teiglinge am nächsten Tag
kontrolliert zur Gare führen, schneiden und backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 25 - 30 Minuten



Matty Sue

Craft-Plunder



Rezept für 200 Stück

Zum Teig:

Weizenmehl	5,000 kg
MELLA-CROISSANT	1,250 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Butter	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,400 l

Teiggewicht 10,650 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit 3 einfachen Tou-

ren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Teigdicke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten.

Zur Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung:

BACKEXTRAKT	2,450 kg
MELLA-KREM	1,400 kg
Vollei	0,350 kg
Wasser	1,400 l

Schokodrops 1,400 kg

Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung 7,000 kg

BACKEXTRAKT, MELLA-KREM, Vollei und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend die Schokodrops unterlaufen lassen. Die Schokoladenkrem-Malz-

extrakt-Füllung vor der weiteren Verarbeitung ca. 1 Stunde quellen lassen.

Arbeitshinweise:

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in Quadrate à 11 x 11 cm einteilen. Die Teigstücke an einer Ecke einschneiden und parallel zum Schnitt ca. 0,035 kg Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung eindressieren. Anschließend die gegenüberliegende Ecke durch den Schnitt ziehen und leicht andrücken. Auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare leicht mit Streusel bestreuen und mit wenig Schwaden backen.

Alternative Aufarbeitung zu Croissants

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 2,5 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, mit ca. 0,035 kg

Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung füllen, zu Croissants aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit einer Mischung aus **MELLA-CROCCANTE** und gehobelten Haselnüssen (1:1) bestreuen. Anschließend mit wenig Schwaden backen und 3 – 5 Minuten vor dem Ausbacken zur Stabilisierung den Zug ziehen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 15 – 18 Minuten

Die Gebäcke nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee absieben.



Early Bird

Kerniges Craft-Malzbrot

Zum Quellstück:

Kürbiskerne	1,000 kg
Sesam	0,500 kg
Wasser, ca. 40 °C	1,000 l

Quellstück	2,500 kg
-------------------	-----------------

Stehzeit: ca. 2 Stunden

Zum Teig:

Quellstück	2,500 kg
Roggenmehl	7,000 kg
Grundsauer, TA 160	3,200 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Weizenmehl	1,000 kg
PANITOP-ROGGEN	0,400 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,200 l

Teiggewicht	23,180 kg
--------------------	------------------

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 - 40 Minuten
Teigeinlage:	1,600 kg

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, leicht rund wirken, auf bemehlte Abziehhapparate legen, leicht flach drücken und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, den man nach einer Minute abziehen lässt.

Backtemperatur:	20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	70 - 90 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