

Uriges 8 Korn



Waldstauden-
roggen



Emmer



Dinkel



Quinoa



Weizen



Gerste



Hirse



Roggen

Premix für urige 8-Korn-Gebäck-
spezialitäten mit Urgetreide



Uriges 8-Korn

Die Kombination acht verschiedener Getreidearten, darunter die beliebten Urgetreidearten Waldstaudenroggen und Emmer sowie Dinkel und Quinoa, verleiht dem URIGEN 8-KORN einen besonders authentischen, ursprünglichen Charakter und sorgt so für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Ureigene Stärken betonen...

Urgetreide zu verarbeiten, erfordert viel handwerkliches Können. Nutzen Sie die hohe Qualität der eingesetzten Rohstoffe und schaffen Sie sich so Freiraum für handwerkliche Kreativität. Erschließen Sie alternative Marktsegmente und verwöhnen Sie Kunden mit neuen Geschmackserlebnissen mit dem im Trend liegenden Thema Urgetreide.

Hochwertiges Getreide kombiniert mit dem beliebten Urgetreide Waldstaudenroggen und Emmer

- für urige 8-Korn-Gebäckspezialitäten
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- optimale Basis für handwerkliche Kreativität
- trendgerechte Rohstoffe für Gebäcke mit typischem Charakter

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe
- Einsatz von eigenem Sauerteig möglich
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- konstante Qualität für reproduzierbare Backergebnisse

Exklusive Zutaten prägen den besonderen Charakter

- vollmundiger, aromatischer Geschmack
- rustikale, attraktive Optik
- kernig im Biss
- saftige Krume mit guten Frischhalteigenschaften
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummern freier Zutaten im Rezept)

Urendlicher Genuss mal 8...



Dinkel – die Urform unseres heutigen Weizens geht aus den Urgetreide Einkorn und Emmer hervor. Seit einigen Jahren erlebt Dinkel eine Renaissance als hochwertiges, schmackhaftes und vielseitiges Getreide. Dinkel ist mild-aromatisch im Geschmack mit leicht nussiger Note.



Emmer – auch Zweikorn genannt – wurde vor 10.000 Jahren aus Einkorn und einem weiteren Wildgras gezüchtet. Er gilt als Vorfahre aller Hartweizensorten. Emmer verleiht dem Brot eine etwas dunklere Krumenfarbe und eine aromatisch-würzige Geschmacksnote.



Waldstaudenroggen ist der Vorfahre des heutigen Roggens (Uroggen). Die vergleichsweise kleinen Körner haben einen leicht süßlichen Geschmack, der sich beim Backen noch intensiviert.



Quinoa gilt als sogenanntes Pseudogetreide, das heißt es hat vieles gemeinsam mit echtem Getreide, zählt botanisch aber zu den Gänsefußgewächsen. In Südamerika sind die kleinen Körnchen mit das wichtigste Grundnahrungsmittel und erfreuen sich auch hierzulande mittlerweile großer Beliebtheit. Intensiv nussig im Geschmack.



Weizen – eine Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten – kam erst so richtig durch den Siegeszug des Weißbrotes in Mode. Heute ist Weizen die mit Abstand am meisten angebaute Getreideart in Deutschland und überzeugt durch einen milden Geschmack.



Gerste ist als eine der ältesten Kulturpflanzen seit Jahrtausenden in vielen Erdteilen ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Als Brotgetreide war Gerste lange Zeit in den Hintergrund getreten, neueste Züchtungen erfreuen sich allerdings gerade in letzter Zeit großer Beliebtheit.



Hirse zählt zur Familie der Süßgräser. Bereits vor 8.000 Jahren nutzte man Hirse zur Herstellung von ungesäuertem Fladenbrot. Die leicht nussig schmeckenden, kleinen runden Samen sind äußerst vielseitig einsetzbar und feiern aktuell ihr kulinarisches Comeback.



Roggen stammt ursprünglich aus der Region des Schwarzen Meeres. Er wird besonders in Mittel- und Osteuropa als Brotgetreide für Roggenbrot oder Mischbrot verwendet. Er verleiht den Gebäcken eine etwas dunklere Krume und einen kräftig-aromatischen Geschmack.

Urendlich gut
im Geschmack...

Uriges & Korn

...dank acht verschiedener
Getreidearten...

Uriges [8-Korn-Brot]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
Wasser, ca. 30 °C	3,500 l

Quellstück	7,000 kg
------------	----------

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	7,000 kg
Weizenmehl	4,000 kg
Grundsauer, TA 160*	2,000 kg
Roggenmehl	1,250 kg
STABIL & FRISCH 1856 (1 - 2 %)	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	2,700 l

Teiggewicht	17,500 kg
-------------	-----------

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigstücke rund und ggf. lang wirken, die Oberfläche befeuchten und in URIGES 8-KORN wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in Brotkörbchen zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur,
fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Achtkornbrot mit 10 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer)

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Kerniges [8-Korn-Brot]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
Roggenvollkornschrot, mittel/fein	1,250 kg
Wasser, ca. 30 °C	4,500 l

Quellstück 9,250 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	9,250 kg
Weizenmehl	3,000 kg
Grundsauer, TA 160*	2,000 kg
Roggemehl	1,000 kg
STABIL & FRISCH 1856 (1 - 2 %)	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	1,900 l

Teiggewicht 17,700 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,450 kg für IREKS-Holzbackformen
0,550 kg für IREKS-Formenverbände

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und für IREKS-Holzbackformen leicht länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in **URIGES 8-KORN** wälzen. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in IREKS-Holzbackformen bzw. in IREKS-Formenverbände zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 45 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Achtkornbrot mit 10 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer)

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Uriger [8-Korn-Gewürzfladen]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
Roggenvollkornschrot, fein	1,000 kg
Wasser, ca. 30 °C	4,500 l

Quellstück 9,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl	2,500 kg
Roggenmehl	2,000 kg
Grundsauer, TA 160*	1,600 kg
STABIL & FRISCH 1856 (1 - 2 %)	0,200 kg
Kümmel, ganz, geröstet	0,050 kg
Koriander, ganz, geröstet	0,030 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	2,700 l

Teiggewicht 18,430 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 27 - 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,200 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Die Teiglinge zum Fladen ausformen, befeuchten, in **URIGES 8-KORN** drücken und direkt auf bemehlte Abziehapparate zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Achtkornkleingebäck mit 10 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer) und Gewürzen

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Urige [8-Korn-Krustis]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
Wasser, ca. 30 °C	3,500 l

Quellstück	7,000 kg
-------------------	----------

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	7,000 kg
Weizenmehl	6,000 kg
Roggenmehl	0,500 kg
PURBACK 1856	0,300 kg
Speiseöl*	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	2,500 l

Teiggewicht	17,100 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 2 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,080 kg - 0,100 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe portionieren und etwas länglich mit spitzen Enden ausformen. Die geformten Teiglinge mit Wasser befeuchten, in **URIGES 8-KORN** wälzen, mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate bzw. auf bemehlte Kipptielen setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare stürzen und mit Schwaden schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Achtkornkleingebäck mit 12 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer)

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Urige [8-Korn-Quarkspitz]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
Kürbiskerne, geröstet	1,000 kg
Leinsamen	0,500 kg
Wasser, ca. 30 °C	4,000 l

Quellstück 9,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl	6,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Roggenmehl	0,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Speiseöl*	0,200 kg
Salz	0,230 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	2,500 l

Teiggewicht 20,080 kg

Knetzeit: 2 + 5 Minuten,
Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,400 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Die Teiglinge etwas länglich rollen, mit Wasser befeuchten und in einer Mischung aus Sesam, Kürbiskernen, Leinsaat (3:2:1) wälzen und auf Bleche zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 17 - 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Achtkornkleingebäck mit 8 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer), 21 % Ölsamen und 6 % Quark

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste, Milch, Sesam

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Uriges & Korn



[Uriges Kerniges]

Zum Quellstück:

URIGES 8-KORN	3,500 kg
EISZEIT	0,120 kg
Salz	0,080 kg
Wasser, ca. 30 °C	2,400 l

Quellstück 6,100 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig mit „Unterknetmethode“:

Quellstück	6,100 kg
Brötchenteig*	16,850 kg

Teiggewicht 22,950 kg

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralknetter

Zum Teig mit „Direkter Methode“:

Quellstück	6,100 kg
Weizenmehl	10,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Speiseöl*	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,600 l

Teiggewicht 22,950 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,080 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in **URIGES 8-KORN** drücken und auf Bleche zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare diagonal einschneiden, mit Schwaden schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 17 - 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrötchen mit 8 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer)

Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Emmer, Dinkel, Gerste

*Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Uriges & Korn



[Dinkel]



[Hirse]



[Waldstaudenroggen]



[Weizen]



[Quinoa]



[Roggen]



[Emmer]



[Gerste]



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

Uriges & Korn