spicy topping

8046

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

spicy topping

Ein Topping – 1.2.3 Varianten

Für alle, die von unserem **SPICY TOPPING** nicht genug bekommen, bieten wir drei neue Variationsvorschläge an. Verfeinern Sie es individuell nach Ihrem Geschmack und verleihen Sie so allen Snackgebäcken einen eigenständigen Charakter.

Egal ob pur, Spicy Saaten, Hot Spicy India Style oder Spicy Oriental Style – eins haben alle Toppings gemeinsam: sie sind knusprig im Biss, würzig im Geschmack und optisch einfach ein toller Blickfang in der Theke.

TOPPING 2

Topping „Spicy Oriental Style“:

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
Sesam	1,000 kg
SPICY TOPPING	0,600 kg
Cumin	0,100 kg
Oregano	0,025 kg
Gesamtgewicht	3,725 kg

TOPPING 1

Topping „Hot Spicy India Style“:

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
Sesam	0,800 kg
SPICY TOPPING	0,700 kg
Kürbiskerne	0,400 kg
Currypulver	0,075 kg
Chili	0,030 kg
Gesamtgewicht	4,005 kg

Topping „Spicy Saaten“:

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
SPICY TOPPING	0,700 kg
Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsamen	0,300 kg
Gesamtgewicht	3,600 kg

TOPPING 3

Spicy Partygebäcke nach mediterraner Art

Bezeichnung:

Topping-Variante 1: Hot Spicy India Style
Weizenbrot mit Käse, Ölsamen und Gewürzen

Topping-Variante 2: Spicy Oriental Style
Weizenbrot mit Käse, Gewürzen und Sesam

Topping-Variante 3: Spicy Saaten
Weizenbrot mit Käse, Gewürzen und Ölsamen

Teig:

Weizenmehl Type 550	7,200 kg
PIZZA-QUICK	2,200 kg
CLASSIC-BAGUETTE	0,600 kg
Speisequark	0,300 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,900 l
SPICY TOPPING*	0,400 kg
Gesamtgewicht	18,100 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg für Spicy Partyräder 0,080 – 0,100 kg für Spicy Partystängchen
Zwischengare:	20 Minuten für Spicy Partyräder keine für Spicy Partystängchen

Verarbeitungshinweise:

Spicy Partyräder

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge nochmals flach drücken, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das gewünschte Topping drücken. Danach die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Abziehapparate legen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge vier Mal mit einem großen Teigschaber eindrücken und mit leichtem Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Spicy Partystängchen

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe portionieren, auf ca. 12 cm länglich ausformen und die Oberfläche befeuchten. Anschließend wahlweise in dem gewünschten Topping wälzen, auf mit Backpapier belegte Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	30 – 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	12 – 14 Minuten für Spicy Partyräder 15 – 17 Minuten für Spicy Partystängchen

Spicy Partygebäcke kernig-würzig

Bezeichnung:
Dreikornbrot mit Käse, Ölsamen und Gewürzen

Quellstück:

KORNKNACKER	3,000 kg
Wasser (ca. 30 °C)	2,400 l
Gesamtgewicht	5,400 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Teig:

Quellstück	5,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,200 kg
Speisequark	0,300 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	4,500 l
SPICY TOPPING*	0,400 kg
Gesamtgewicht	18,400 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg für Spicy Partyräder 0,080 – 0,100 kg für Spicy Partystängchen
Zwischengare:	ca. 20 Minuten für Spicy Partyräder keine für Spicy Partystängchen

Verarbeitungshinweise:

Spicy Partyräder

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge nochmals flach drücken, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und wahlweise in das gewünschte Topping drücken. Danach die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Abziehapparate legen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge vier Mal mit einem großen Teigschaber eindrücken und mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Spicy Partystängchen

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe portionieren, auf ca. 12 cm länglich ausformen und die Oberfläche befeuchten. Anschließend wahlweise in dem gewünschten Topping wälzen, auf mit Backpapier belegte Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	30 – 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	12 – 14 Minuten für Spicy Partyräder 15 – 17 Minuten für Spicy Partystängchen

Spicy Schinken-Zwiebelstängchen

Bezeichnung:

Weizen-Mais-Kleingebäck mit Käse, Schinkenwürfeln und Röstzwiebeln

Quellstück:

Schinkenwürfel	1,500 kg
Röstzwiebeln	1,500 kg
Leinsamen	0,700 kg
Wasser (ca. 30 °C)	0,800 l
Gesamtgewicht	4,500 kg

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

Teig:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Quellstück*	4,500 kg
SPICY TOPPING*	0,400 kg
Gesamtgewicht	21,800 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	2,500 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigstücke teilen, die Teiglinge ca. 12 cm länglich ausformen, die Oberfläche befeuchten und in Topping wälzen. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping:	Mischung aus SPICY TOPPING und geriebenem Käse (1:1)
Stückgare:	30 – 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 18 Minuten

08.21 | 6208046

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110