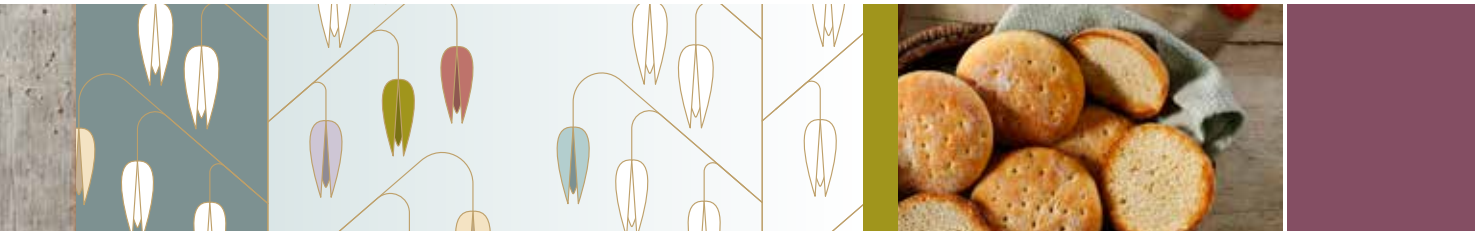


IREKS SoftHafer



Premix für softige und mild-aromatische Hafergebäcke



7121

IREKS SoftHafer

Locker, saftig und angenehm süß – so lassen sich Gebäcke mit IREKS SOFT HAFER treffend beschreiben. Derzeit gilt Hafer als absoluter Trendrohstoff in verschiedensten Lebensmitteln, wie Haferdrinks oder Haferkekse. Das im Produkt enthaltene Hafermalzmehl stammt aus eigener Produktion und spiegelt damit die IREKS-Getreidekompetenz wider. Weitere Haferkomponenten wie Hafervollkornsauerteig, Haferflocken und Hafervollkornquellmehl tragen zum hohen Haferanteil im Produkt bei.

Gebäcke mit IREKS SOFT HAFER zeichnen sich durch eine super weiche Krume mit grober Porung und eine rustikale, rösche Kruste aus. Das zart schmelzende, saftige Mundgefühl und der leicht süßliche Geschmack sorgen für besonderen Hafergenuss. Mit IREKS SOFT HAFER lassen sich vielfältige Gebäckideen herstellen: von Brot und Brötchen, über Toasties, hin zu Hafer-Splittern als Feingebäck. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Moderner, softer Gebäckcharakter mit hohem Haferanteil

- mit hochwertigem Hafervollkornsauerteig, Haferflocken und Hafervollkornmehl
- verfeinert mit Hafermalzmehl aus eigener Produktion
- Hafer erfreut sich als Trendgetreide großer Beliebtheit beim Endverbraucher
- Clean Label*-Auslobung möglich

Abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- einfache und rationelle Herstellung
- sehr gute Verarbeitungssicherheit
- geeignet für alle modernen Führungsarten
- konstant hohe Endgebäckqualität

Besonderer Hafergenuss mit fein abgestimmter Hafernote

- weiche Krume mit grober, luftiger Porung
- saftiges Mundgefühl mit leicht süßlichem Geschmack
- rustikale Kruste mit kurzem Biss
- ansprechendes Gebäckvolumen
- hervorragende Frischhalteigenschaften

* Die Bezeichnung „Clean Label“ wird bei IREKS für Produkte verwendet, bei denen wir auf die Zugabe von Zusatzstoffen verzichten oder nur Ascorbinsäure (E 300) bei Brot-/ Kleingebäck- und Snackprodukten oder nur Backtriebmittel bei Feingebäckprodukten zusetzen.



Haferbrot

Bezeichnung: Haferbrot

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT HAFER	5,000 kg
Apfelessig	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 l

Gesamtgewicht 17,900 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Den Schluss in Weizenmehl wälzen und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Gärkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten

Bezeichnung: Haferbaguettebrötchen

Poolish:

Weizenmehl Type 550	2,000 kg
Hefe	0,020 kg
Wasser	2,000 l
Gesamtgewicht	4,020 kg

Stehzeit: 3 – 4 Stunden

Teig:

Poolish	4,020 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg
IREKS SOFT HAFER	4,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser	5,600 l
Gesamtgewicht	18,050 kg

Knetzeit: 5 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,150 – 0,200 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: Mini-Baguettes

Stückgare: über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 245 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 – 22 Minuten



Mini-Haferbaguettes



Hafer-Karotten-Leinsamen-Brötchen

Bezeichnung: Haferbrötchen mit Karotten und Leinsamen

Weizenmehl Type 550	6,500 kg
IREKS SOFT HAFER	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Leinsamen	0,800 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,400 l

TK-Karotten, gestiftelt*	1,500 kg
Gesamtgewicht	19,620 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping drücken. Anschließend auf Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare einmal quer einschneiden und anschließend mit Dampf backen.

Topping: Mischung aus Leinsamen und Haferflocken (1:1)

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten

Bezeichnung: Hafertoastbrötchen

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
IREKS SOFT HAFER	4,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,400 l
Gesamtgewicht	17,500 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, rund wirken und nochmals kurz entspannen lassen. Die Teiglinge in Hartweizengrieß drücken, auf eine Stärke von 3,8 mm ausrollen und in gefettete Hamburger-Bleche setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge stippen und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 245 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 15 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Die Toasties nach dem Backen etwas abkühlen lassen und luftdicht verpacken.



Hafer-Toasties



Hafer-Focaccia

Bezeichnung: Haferbrot mit Rote Bete, Feta, Walnüssen und Rosmarin

Rezept für 12 Bleche à 60 x 40 cm

Weizenmehl Type 550	5,500 kg
IREKS SOFT HAFER	4,500 kg
PURBACK 1856	0,250 kg
Olivenöl	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,100 l
Gesamtgewicht	18,350 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,550 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, eckig zusammensetzen und auf die Blechgröße ausrollen. Die Teiglinge in den gefetteten Blechen zur Gare stellen. Vor dem Backen mit einer Öl-Wasser-Emulsion (1,000 kg Olivenöl, 0,750 l Wasser, 0,050 kg Salz) bestreichen, mit den Fingern eindrücken und belegen:

Rote Bete, gegart, abgetropft, gewürfelt	4,000 kg
Feta, zerbröseln	2,250 kg
Walnüsse, gehackt	1,000 kg
Rosmarin	q.s.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 21 Minuten

Verarbeitungshinweis:

Die Focaccia direkt nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Honig überfädeln.

Bezeichnung: Haferplundergebäck

Weizenmehl Type 550	7,000 kg
IREKS SOFT HAFER	3,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Zucker	0,850 kg
Butter	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	17,350 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 20 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten bei 5 °C

Teigeinlage: 0,070 kg (6 x 6 cm)

Verarbeitungshinweis:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbuttermargarine mit drei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen, auf eine Stärke von ca. 11 mm ausrollen, Quadrate mit einer Kantenlänge von 6 cm schneiden und eine Ecke des Teiglings durch die eigene Mitte drücken. Die Teiglinge befeuchten, in das Topping drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche zur Gare stellen und anschließend mit Dampf backen.

Topping: Mischung aus feinen Haferflocken und MELLA-CROCCANTE (1:2)

Stückgare: 40 – 45 Minuten

Backtemperatur: 190 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 17 Minuten

Hafer-Splitter

