



阳光四谷面包预拌粉
IREKS-4-KORN



Mix for the production of four-grain morning goods with coarse grain and oilseeds
用于制作含有粗谷粒和油性籽的四谷早餐面包



IREKS
爱焙士

操作优势:

- 可以用直接法简单, 高效地制作早餐包, 并无需任何其他添加物

质量优势:

- 成品拥有诱人的体积
- 成品拥有芬芳的香味和诱人的口感
- 看得见的粗谷物纹理结构

Processing advantages:

- simple, efficient production of speciality morning goods using the direct dough method

Quality advantages:

- appealing volume of baked goods
- aromatic, hearty smell and taste
- coarse texture



谷物和种籽面包配方

阳光四谷面包预拌粉	10.000 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	6.000 升
总重	16.100 千克

搅拌时间: 螺旋式: 慢速2分钟, 快速8分钟
面团温度: 26 - 28° C
松弛时间: 约 20分钟
分割重量: 0.450千克
最后发酵时间: 约40分钟
烘焙温度: 230° C, 降温至200° C, 加入蒸汽
烘焙时间: 约35分钟

操作说明:

制备一个发酵充分的面团, 然后象做大面包一样操作。
若想制作乡村面包, 我们建议在3/4 发酵后进行分割并放入烤箱。

Recipe for grain & seed bread

IREKS-4-KORN	10.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	6.000 l
Total weight	16.100 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast
Dough temperature: 26 - 28° C
Bulk fermentation time: approx. 20 mins
Scaling weight: 0.450 kg
Final proof: approx. 40 mins
Baking temperature: 230° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time: approx. 35 mins

Instructions for use:

Prepare a well-developed dough and work off as loaves. For rustic bread we recommend cutting and loading after ¾ proof.

谷物和种籽小面包配方

阳光四谷面包预拌粉	10.000 千克
干酵母	0.120 千克
水, 约	5.800 升
总重	15.920 千克

搅拌时间: 螺旋式: 慢速2分钟, 快速8分钟
面团温度: 26 - 28° C
分割重量: 2.100 千克 (30份)
中间发酵时间: 约20分钟
最后发酵时间: 约45分钟
烘焙温度: 230° C, 降温至200° C, 加入蒸汽
烘焙时间: 23 - 25分钟

操作说明:

制备一个发酵充分的面团, 然后象做小面包一样操作。

Recipe for grain & seed rolls

IREKS-4-KORN	10.000 kg
Instant yeast	0.120 kg
Water, approx.	5.800 l
Total weight	15.920 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast
Dough temperature: 26 - 28° C
Scaling weight: 2.100 kg (30 pieces)
Intermediate proof: approx. 20 mins
Final proof: approx. 45 mins
Baking temperature: 230° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time: 23 - 25 mins

Instructions for use:

Prepare a well-developed dough and work off as rolls.



IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.
Room 301, Tower 1, German Centre,
88 Keyuan Road,
Shanghai 201203
PRC
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn
www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司
中国, 上海
科苑路88号,
德国中心, 1号楼, 301室,
201203
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn
www.ireks.cn

合作伙伴 | Our trading partner

1996
SINODIS
西诺迪斯
GOOD FOOD - GOOD LIVING

西诺迪斯食品(上海)有限公司
Sinodis (Shanghai) Co., Ltd.