

IREKS  
Multi

爱焙士  
多谷类  
面包预拌粉



Allspice | 多香果



Ginger | 生姜



Caraway | 藏茴香



Coriander | 芫荽

A wide variety of baked goods with a spicy taste  
能做出各色拥有迷人香料口味的面包



IREKS

爱焙士

## 面包

|             |           |
|-------------|-----------|
| 高筋粉         | 5.000 千克  |
| 爱焙士多谷类面包预拌粉 | 5.000 千克  |
| 干酵母         | 0.100 千克  |
| 水, 约        | 6.800 升   |
| 总重          | 16.900 千克 |

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速8分钟  
面团温度: 27 - 28° C  
松弛时间: 15 - 20分钟  
分割重量: 0.500 千克  
最后发酵时间: 约45分钟  
烘焙温度: 230° C, 降温至210° C, 加入蒸汽  
烘焙时间: 30 - 40分钟  
表面装饰: 爱焙士多谷类面包预拌粉

提示: 也可加入奶酪碎和/或油炸的培根碎或炸透的洋葱赋予面包特殊风味。

## 小面包

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| 高筋粉               | 7.000 千克  |
| 爱焙士多谷类面包预拌粉       | 3.000 千克  |
| 爱焙士小麦面包预拌粉        | 0.200 千克  |
| 福麦2000复配面包抗氧化剂酶制剂 | 0.100 千克  |
| 食盐                | 0.080 千克  |
| 干酵母               | 0.100 千克  |
| 水, 约              | 6.200 升   |
| 总重                | 16.680 千克 |

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速8分钟  
面团温度: 26 - 27° C  
松弛时间: 无  
分割重量: 1.800 千克 (30份)  
中间发酵时间: 15分钟  
最后发酵时间: 约40分钟  
烘焙温度: 230° C, 加入蒸汽  
烘焙时间: 约18分钟  
操作说明: 在中间发酵时间之后, 仅用切分板切分, 然后沾上装饰配料, 划割两次随后发酵。  
表面装饰: 爱焙士多谷类面包预拌粉

## 土司面包

|              |           |
|--------------|-----------|
| 高筋粉          | 7.000 千克  |
| 爱焙士多谷类面包预拌粉  | 3.000 千克  |
| 爱焙士小麦面包预拌粉   | 0.200 千克  |
| 爱焙士复配面包酸度调节剂 | 0.100 千克  |
| 黄油           | 0.400 千克  |
| 白砂糖          | 0.400 千克  |
| 奶粉           | 0.300 千克  |
| 食盐           | 0.070 千克  |
| 干酵母          | 0.130 千克  |
| 水, 约         | 5.800 升   |
| 总重           | 17.400 千克 |

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速8分钟  
面团温度: 26 - 27° C  
松弛时间: 无  
分割重量: 1.200 千克 (6 x 0.200 kg)  
中间发酵时间: 约10分钟  
成形: 土司面包  
最后发酵时间: 50 - 60分钟  
烘焙温度: 230° C, 降温至210° C, 加入蒸汽  
烘焙时间: 约45分钟

## Bread

|                |           |
|----------------|-----------|
| Bread flour    | 5.000 kg  |
| IREKS-MULTI    | 5.000 kg  |
| Instant yeast  | 0.100 kg  |
| Water, approx. | 6.800 l   |
| Total weight   | 16.900 kg |

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast  
Dough temperature: 27 - 28° C  
Bulk fermentation time: 15 - 20 mins  
Scaling weight: 0.500 kg  
Final proof: approx. 45 mins  
Baking temperature: 230° C, dropping to 210° C, giving steam  
Baking time: 30 - 40 mins  
Topping: IREKS-MULTI

General hint: Add chopped cheese and/or fried, chopped bacon or deep-fried onions to give this bread a special taste.

## Rolls

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Bread flour      | 7.000 kg  |
| IREKS-MULTI      | 3.000 kg  |
| IREKS-WHEAT SOUR | 0.200 kg  |
| FORMAT V 2000    | 0.100 kg  |
| Salt             | 0.080 kg  |
| Instant yeast    | 0.100 kg  |
| Water, approx.   | 6.200 l   |
| Total weight     | 16.680 kg |

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast  
Dough temperature: 26 - 27° C  
Bulk fermentation time: none  
Scaling weight: 1.800 kg (30 pieces)  
Intermediate proof: 15 mins  
Final proof: approx. 40 mins  
Baking temperature: 230° C, giving steam  
Baking time: approx. 18 mins  
Instructions for use: After the intermediate proof, cut only with the divider and dip into the topping, cut twice and allow to prove.  
Topping: IREKS-MULTI

## Toast Bread

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Bread flour      | 7.000 kg  |
| IREKS-MULTI      | 3.000 kg  |
| IREKS-WHEAT SOUR | 0.200 kg  |
| IREKS SOFT PLUS  | 0.100 kg  |
| Butter           | 0.400 kg  |
| Sugar            | 0.400 kg  |
| Milk powder      | 0.300 kg  |
| Salt             | 0.070 kg  |
| Instant yeast    | 0.130 kg  |
| Water, approx.   | 5.800 l   |
| Total weight     | 17.400 kg |

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast  
Dough temperature: 26 - 27° C  
Bulk fermentation time: none  
Scaling weight: 1.200 kg (6 x 0.200 kg)  
Intermediate proof: approx. 10 mins  
Processing: toast bread  
Final proof: 50 - 60 mins  
Baking temperature: 230° C, dropping to 210° C, giving steam  
Baking time: approx. 45 mins

