

Keim

KORN-KRUSTE
全麦 微酸谷类预拌粉



适用于制作含有麦芽和全谷物颗粒的面包、小面包和派对小食
A mix for bread, rolls and party specialities with malted, whole grain




IREKS
爱焙士

面包

浸泡谷物：

全麦微酸谷类预拌粉	5.000 kg
水，约40° C	5.000 l
总重	10.000 kg

浸泡时间： 2 - 3小时

面团：

高筋粉	5.000 kg
浸泡过的谷物	10.000 kg
干酵母	0.100 kg
水，约	1.800 l
总重	16.900 kg

搅拌时间： 螺旋式搅拌：慢速4分钟，快速5分钟
 面团温度： 26 - 27° C
 松弛时间： 15 - 20分钟
 分割重量： 0.600 kg
 成形： 大面包
 最后发酵时间： 50 - 60分钟
 烘焙温度： 240° C，降温至210° C，加入蒸汽
 烘焙时间： 40 - 45分钟
 操作说明： 做成大面包形状，滚上面粉并放入容器中。
 表面装饰： 黑麦粉或混合种籽

Bread

Soaked grain:

KEIMKORN-KRUSTE	5.000 kg
Water, approx. 40° C	5.000 l
Total weight	10.000 kg

Swelling time: 2 - 3 hours

Dough:

Bread flour	5.000 kg
Soaked grain	10.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	1.800 l
Total weight	16.900 kg

Mixing time: spiral: 4 mins slow, 5 mins fast
 Dough temperature: 26 - 27° C
 Bulk fermentation time: 15 - 20 mins
 Scaling weight: 0.600 kg
 Processing: loaves
 Final proof: 50 - 60 mins
 Baking temperature: 240° C, dropping to 210° C, giving steam
 Baking time: 40 - 45 mins
 Instructions for use: Work off as a loaf, roll in flour and place in tins.
 Topping: rye flour or mixed seeds

小面包

浸泡谷物：

全麦微酸谷类预拌粉	2.500 kg
水，约40° C	2.500 l
总重	5.000 kg

浸泡时间： 2 - 3小时

面团：

高筋粉	7.500 kg
浸泡过的谷物	5.000 kg
预拌粉专用辅助粉 V 2000	0.150 kg
爱焙士小麦酸粉	0.200 kg
食盐	0.100 kg
干酵母	0.100 kg
水，约	4.100 l
总重	17.150 kg

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 kg (30份)
 中间发酵时间： 15分钟
 成形： 小面包
 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20分钟
 表面装饰： 黑麦粉或者混合种籽

Rolls

Soaked grain:

KEIMKORN-KRUSTE	2.500 kg
Water, approx. 40° C	2.500 l
Total weight	5.000 kg

Swelling time: 2 - 3 hours

Dough:

Bread flour	7.500 kg
Soaked grain	5.000 kg
FORMAT V 2000	0.150 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
Salt	0.100 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	4.100 l
Total weight	17.150 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
 Processing: rolls
 Final proof: approx. 40 mins
 Baking temperature: 230° C, giving steam
 Baking time: approx. 20 mins
 Topping: rye flour or mixed seeds