

Multi-



Malt-



Mix

多谷麦芽面包预拌粉



含有丰富营养成分和麦芽的芬芳

VALUABLE INGREDIENTS AND A MALTY TASTE



IREKS

爱焙士

Multi-



Malt-



Mix

多谷麦芽面包预拌粉

面包配方:

高筋粉	5.000 千克
多谷麦芽面包预拌粉	5.000 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	7.300 升

总重 17.400 千克

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 2分钟慢速, 7分钟快速

面团温度: 26 - 27° C

松弛时间: 15 - 20分钟

分割重量: 0.500 kg

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: 35 - 40分钟

表面装饰: 燕麦片和白芝麻的混合物

Recipe for bread:

Bread flour	5.000 kg
MULTI-MALT-MIX	5.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	7.300 l

Total weight 17.400 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 7 mins fast

Dough temperature: 26 - 27° 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: 35 - 40 mins

Topping: mix of oat flakes and white sesame seeds

软土司配方:

高筋粉	7.500 千克
多谷麦芽面包预拌粉	2.500 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
罗吉那麦芽面包预拌粉	0.150 千克
黄油	0.600 千克
白砂糖	0.800 千克
奶粉	0.300 千克
食盐	0.100 千克
干酵母	0.180 千克
水, 约	6.400 升

总重 18.830 千克

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速7分钟

面团温度: 25 - 26° C

松弛时间: 无

分割重量: 1.200 千克 (6 x 0.200 千克)

中间发酵时间: 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

200° C, 加入蒸汽

烘焙时间: 45 - 50分钟

Recipe for soft toast:

Bread flour	7.500 kg
MULTI-MALT-MIX	2.500 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
ROGGENA	0.150 kg
Butter	0.600 kg
Sugar	0.800 kg
Milk powder	0.300 kg
Salt	0.100 kg
Instant yeast	0.180 kg
Water, approx.	6.400 l

Total weight 18.830 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 7 mins fast

Dough temperature: 25 - 26° C

Bulk fermentation time: none

Scaling weight: 1.200 kg (6 x 0.200 kg)

Intermediate proof: 10 mins

Processing: toast bread

Final proof: 50 - 60 mins

Baking temperature: 230° C, dropping to

200° C, giving steam

Baking time: 45 - 50 mins



多谷麦芽面包是一种深色并带有麦芽香味, 含有如下多种营养成分的谷物面包:

MULTI-MALT BREAD is a grain bread with a malty taste and dark in colour containing valuable ingredients such as:

粗磨大豆粉: 富含蛋白质, 矿物质和维生素

COARSE SOYA: very rich in protein, minerals and vitamins

燕麦片: 富含氨基酸, 不饱和脂肪酸, 维生素和矿物质

OAT GROATS: source of amino acids, unsaturated fatty acids, vitamins and minerals

葵花籽: 富含不饱和脂肪酸, 必要的氨基酸和矿物质

SUNFLOWER SEEDS: rich in unsaturated fatty acids, essential amino acids and minerals



它能够出色地保持新鲜, 拥有完美的体积, 芬香的的味道和口感。

It stands out due to its excellent freshkeeping qualities, volume and delicious flavour and taste.


IREKS
爱焙士

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