

REX

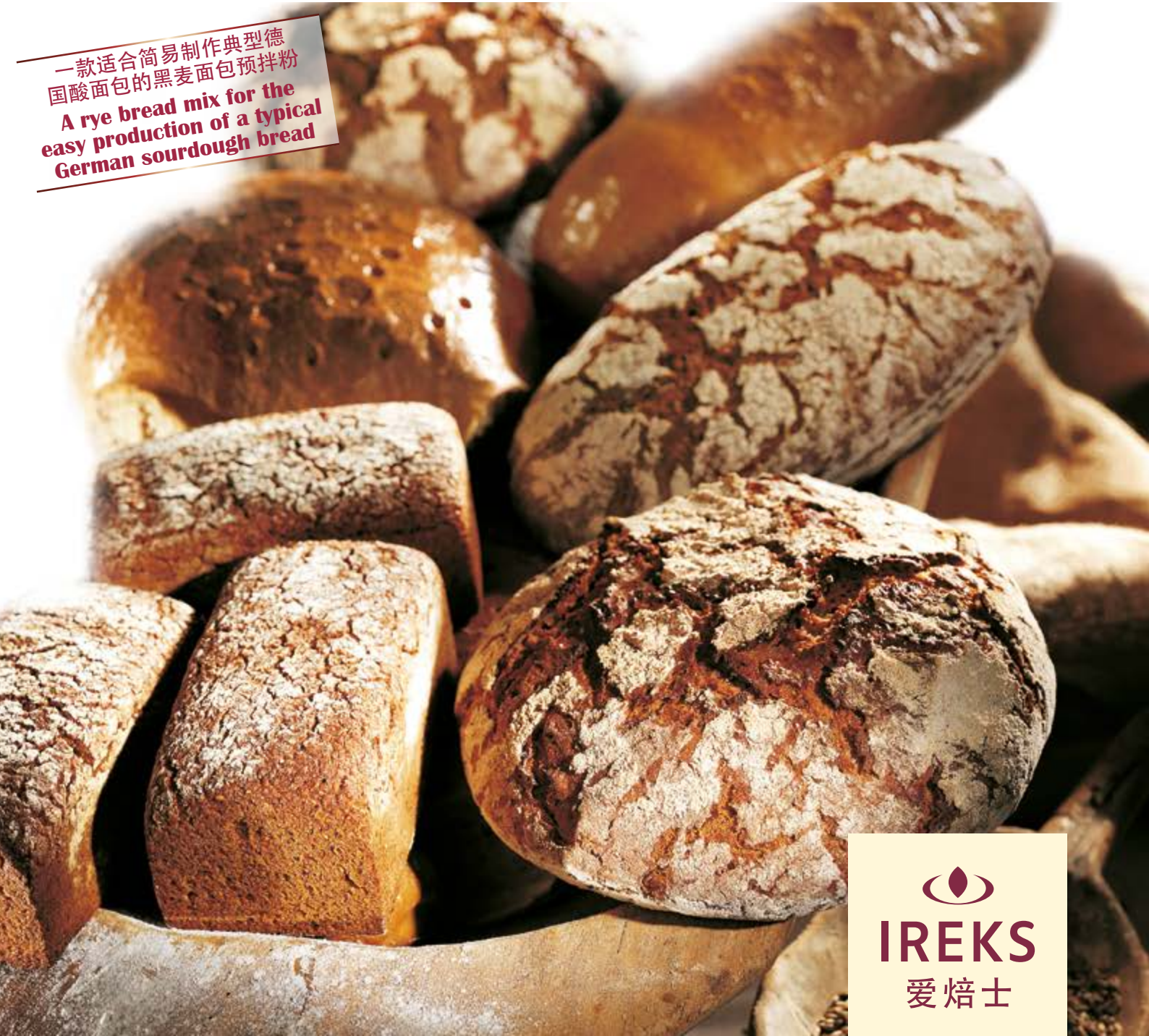
Bavarian Dark

巴伐利亚黑麦面包预拌粉

品味传统烘焙食品
Taste traditional baking



一款适合简易制作典型德国酸面包的黑麦面包预拌粉
A rye bread mix for the easy production of a typical German sourdough bread



IREKS

爱焙士



德式黑麦面包

高筋粉	5.000 千克
巴伐利亚黑麦面包预拌粉	5.000 千克
干酵母	0.080 千克
水*)	7.300 升
总重	17.380 千克

*)面团要比普通面团软一些。

搅拌时间:	螺旋式搅拌: 4分钟慢速, 5分钟快速
面团温度:	27 - 28° C
松弛时间:	15 - 20分钟
分割重量:	0.600 千克
中间发酵时间:	无
成形:	圆形或长条形
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:	40 - 50分钟
操作说明:	对于乡村面包, 发酵时使面团底部缝隙在下并在装盘前将其翻转过来放置。
表面装饰:	黑麦粉

German-style Rye Bread

Bread flour	5.000 kg
REX BAVARIAN DARK	5.000 kg
Instant yeast	0.080 kg
Water*)	7.300 l
Total weight	17.380 kg

*) The dough should feel softer than a normal dough.

Mixing time:	spiral: 4 mins slow, 5 mins fast
Dough temperature:	27 - 28° C
Bulk fermentation time:	15 - 20 mins
Scaling weight:	0.600 kg
Intermediate proof:	none
Processing:	round or long-shaped
Final proof:	approx. 40 mins
Baking temperature:	230° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time:	40 - 50 mins
Instructions for use:	For rustic bread, prove the bread on the seam and turn over before loading.
Topping:	rye flour

黑麦

... 是继小麦之后最重要的面包谷物之一。黑麦能延长面包的保鲜期。

Rye

... is one of the most important bread grains after wheat. Rye extends the freshkeeping of bread.



德式黑麦小面包

高筋粉	7.000 千克
巴伐利亚黑麦面包预拌粉	3.000 千克
罗吉那麦芽面包预拌粉	0.150 千克
福麦2000 复配面包抗氧化剂酶制剂	0.100 千克
爱焙士小麦面包预拌粉	0.200 千克
食盐	0.080 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	7.000 升
总重	17.630 千克

搅拌时间:	螺旋式搅拌: 慢速3分钟, 快速7分钟
面团温度:	26° C
松弛时间:	无
分割重量:	1.800 千克 (30份)
中间发酵时间:	15 - 20分钟
成形:	按需而定
最后发酵时间:	约45分钟
烘焙温度:	230° C, 降温至210° C 在烘焙结束前3 - 5分钟, 将风门打开。
烘焙时间:	18 - 20分钟
表面装饰:	黑麦粉

German-style Rye Rolls

Bread flour	7.000 kg
REX BAVARIAN DARK	3.000 kg
ROGGENA	0.150 kg
FORMAT V 2000	0.100 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
Salt	0.080 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	7.000 l
Total weight	17.630 kg

Mixing time:	spiral: 3 mins slow, 7 mins fast
Dough temperature:	26° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	1.800 kg (30 pieces)
Intermediate proof:	15 - 20 mins
Processing:	as desired
Final proof:	approx. 45 mins
Baking temperature:	230° C, dropping to 210° C Open the damper for the last 3 - 5 mins of the baking time.
Baking time:	18 - 20 mins
Topping:	rye flour



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