

谷福软籽面包预拌粉

SOFT SEED BREAD GF




IREKS
爱焙士

谷福软籽面包预拌粉 — 用于制作含各种油性种籽的无面 筋黑面包

操作优势：

- 生产简单可靠
- 直接面团法（无需浸泡谷物）

质量优势：

- 非常好的保鲜能力
- 典型的深颜色面包芯
- 浓郁的油性种籽的香味

配方：

谷福软籽面包预拌粉	10.000 千克
干酵母	0.100 千克
水	6.500 升
总重量	16.600 千克

搅拌时间：	慢速2分钟，快速6分钟
面团温度：	约22° C
松弛时间：	无
分割重量：	0.700 千克（根据面包模具的尺寸而变化）
中间发酵时间：	无
成形：	锡模面包
最后发酵时间：	约45分钟
烘焙温度：	初始240° C，降温至200° C，加入蒸汽
烘焙时间：	约45分钟

操作说明：

将所有配料搅拌成一个光滑的面团。搅拌后，分割面团，放入特定的面包模具中让其醒发。最后发酵时间过后，烘焙，加入蒸汽，2分钟后将蒸汽放掉。

* 不使用蛋及蛋制品，奶及奶制品

100克面包含：

能量	1283 千焦 (307 千卡)
蛋白质	6.8 克
碳水化合物	33.4 克
其中糖	3.8 克
脂肪	15.2 克
其中饱和脂肪	2.1 克
膳食纤维	3.8 克
盐	0.5 克

使用无面筋小麦淀粉：

创新的科技使创造无面筋的小麦淀粉成为可能。无面筋烘焙食品的口感和稳定性因此得到优化。无面筋小麦淀粉是一种得到良好控制且非常安全的配料，它在这些特殊烘焙食品的生产中开辟了许多机会。

SOFT SEED BREAD GF

The gluten-free, dark bread with oilseeds

Processing advantages:

- simple and reliable production
- direct dough method (without soaked grain)

Quality advantages:

- very good freshkeeping
- typically dark crumb colour
- strong-flavoured, aromatic taste

Recipe:

SOFT SEED BREAD GF	10.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water	6.500 l
Total weight	16.600 kg

Mixing time:	2 mins slow, 6 mins fast
Dough temperature:	approx. 22° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	0.700 kg (depending on the tin)
Intermediate proof:	none
Processing:	tin bread
Final proof:	approx. 45 mins
Baking temperature:	240° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time:	approx. 45 mins

Instructions for use:

Process the ingredients into a smooth dough. After mixing, scale the dough pieces, place in the designated tins and allow to prove. After the final proof, bake, giving steam which is allowed to escape after 2 mins.

* no use of eggs and egg products, milk and milk products

100 g bread contain:

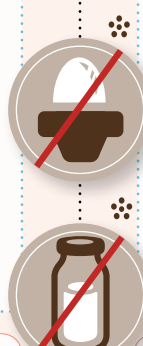
Energy	1283 kJ (307 kcal)
Protein	6.8 g
Carbohydrate	33.4 g
of which sugar	3.8 g
Fat	15.2 g
of which saturates	2.1 g
Fibre	3.8 g
Sodium	0.5 g

With gluten-free wheat starch:

Innovative technology makes it possible to create wheat starch in a gluten-free quality. The taste and consistency of gluten-free baked goods are optimized by this. Gluten-free wheat starch is a very well controlled and safe ingredient which opens up many opportunities during the production of these special baked goods.

湿润而粗
糙的面包芯
纹理

moist and
coarse-textured
crumb



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