



SOVITAL
MIX

索菲它综合谷类面包预拌粉



自然精华尽在其中
So many good things from
Mother Nature in one bread!



黑麦, 小麦, 葵花籽和芝麻
WITH RYE AND WHEAT, SUNFLOWER SEEDS AND SESAME SEEDS



IREKS
爱焙士

面包配方

高筋粉	5.000 千克
索菲它综合谷类面包预拌粉	5.000 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	7.300 升
总重	17.400 千克

Bread flour	5.000 kg
SOVITAL-MIX	5.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	7.300 l
Total weight	17.400 kg

小面包配方

高筋粉	7.000 千克
索菲它综合谷类面包预拌粉	3.000 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	6.800 升
总重	17.280 千克

Bread flour	7.000 kg
SOVITAL-MIX	3.000 kg
FORMAT V 2000	0.100 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
Salt	0.080 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	6.800 l
Total weight	17.280 kg

软土司配方

高筋粉	7.500 千克
索菲它综合谷类面包预拌粉	2.500 千克
爱焙士小麦面包预拌粉	0.200 千克
罗吉那麦芽面包预拌粉	0.150 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 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	0.150 千克
水, 约	6.500 升
总重	18.900 千克

Bread flour	7.500 kg
SOVITAL-MIX	2.500 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
ROGGENA	0.150 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
Butter	0.600 kg
Sugar	0.800 kg
Milk powder	0.300 kg
Salt	0.100 kg
Instant yeast	0.150 kg
Water, approx.	6.500 l
Total weight	18.900 kg

操作说明:

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: 0.500 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: 35 - 40分钟
操作说明: 将面团加工成条状或者圆形,
滚上表面装饰。
面团应当比普通面团软一些。

表面装饰: 白芝麻

操作说明:

搅拌时间: 螺旋式搅拌:
慢速2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: 约20分钟
成形: 小面包
最后发酵时间: 约40分钟
烘焙温度: 230° C, 降至210° C,
加入蒸汽

烘焙时间: 约18分钟
表面装饰: 白芝麻

操作说明:

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: 40 - 45分钟

Recipe for soft toast

Instructions for use:

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: 40 - 45 mins

Recipe for bread

Instructions for use:

Mixing time: spiral:
4 mins slow, 5 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

Instructions for use: Work off as loaves or round
and toss in the topping.
The dough should be softer
than a normal dough.

Topping: white sesame seeds

Recipe for rolls

Instructions for use:

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

Dough temperature: 26° C

Bulk fermentation time: none

Scaling weight: 1.800 kg (30 pieces)

Intermediate proof: approx. 20 mins

Processing: rolls

Final proof: approx. 40 mins

Baking temperature: 230° C, dropping to 210° C,
giving steam

Baking time: approx. 18 mins

Topping: white sesame seeds



还可使用爱焙士金钻冷冻面团专用辅助粉来代替预拌粉专用辅助粉 V 2000。

用该面团还可以做出牛奶什锦早餐包, 在左侧配方的基础上, 面团搅拌之后加入20%的葡萄干, 10%的坚果和2%的蜂蜜即可。

Instead of FORMAT V 2000, IREKS FROST DIAMANT can also be used.

Muesli bread or buns can easily be made with this dough. After mixing, add 20 % raisins, 10 % nuts and 2 % honey to the recipe on the left.



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