

KORN FIT NEW

BAKERY

KORN FIT

New clean label formula for the complete wholemeal bread mix, made from sunflower seeds, rye, linseed, soy, corn and barley. This kind of bread is marked by dark brown colour, richness in cereals and seeds, strong taste and aroma. The end product boasts well-leavened appearance, a crispy crust and a fluffy center.
- Clean label



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte



Senf



Semi

INFO

Claims

- Clean label

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Mischung mit **neuer Clean-Label-Formulierung** für die Herstellung von Vollkornbrot auf Basis von Sonnenblumenkernen, Roggen, Leinsamen, Soja, Mais und Gerste.

Das Endprodukt zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack und Duft sowie ein dunkelbraunes Aussehen aus, ist gut aufgegangen, reich an Samen und Getreide, hat eine knusprige Kruste und eine weiche Krume.

Beschreibung

Backmischung für Brot mit Sonnenblumen, Roggen, Leinsamen, Soja, Mais und Gerste.

Denomination

Halbfertigprodukt für Brot Typ 00 mit Sonnenblumen, Roggen, Leinsamen, Soja, Mais und Gerste.

Directions for use

KORN FIT _____ 10 kg

Wasser _____ 5,7-5,9 kg

Hefe _____ 300 g

Teigtemperatur: 26-27 °C

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spirale)

Ruhezeit: ca. 20 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Teigstücke von 70 bis 500 g

Gärung: 50-60 Minuten bei 28-30 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen:

20 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 70 g

50 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 500 g

Die Ruhe- und Gärzeiten können je nach den zum Zeitpunkt der Herstellung herrschenden Temperaturen angepasst werden.

Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn das Backgut vor Erreichen der maximalen Gärung in den Ofen geschoben wird.

Produkte, die nach dem angegebenen Rezept hergestellt werden, dürfen mit den Angaben „Ballaststoffquelle“ und „Proteinquelle“ gekennzeichnet werden (Verordnung EU 1924/2006)



Extraordinary
made simple.