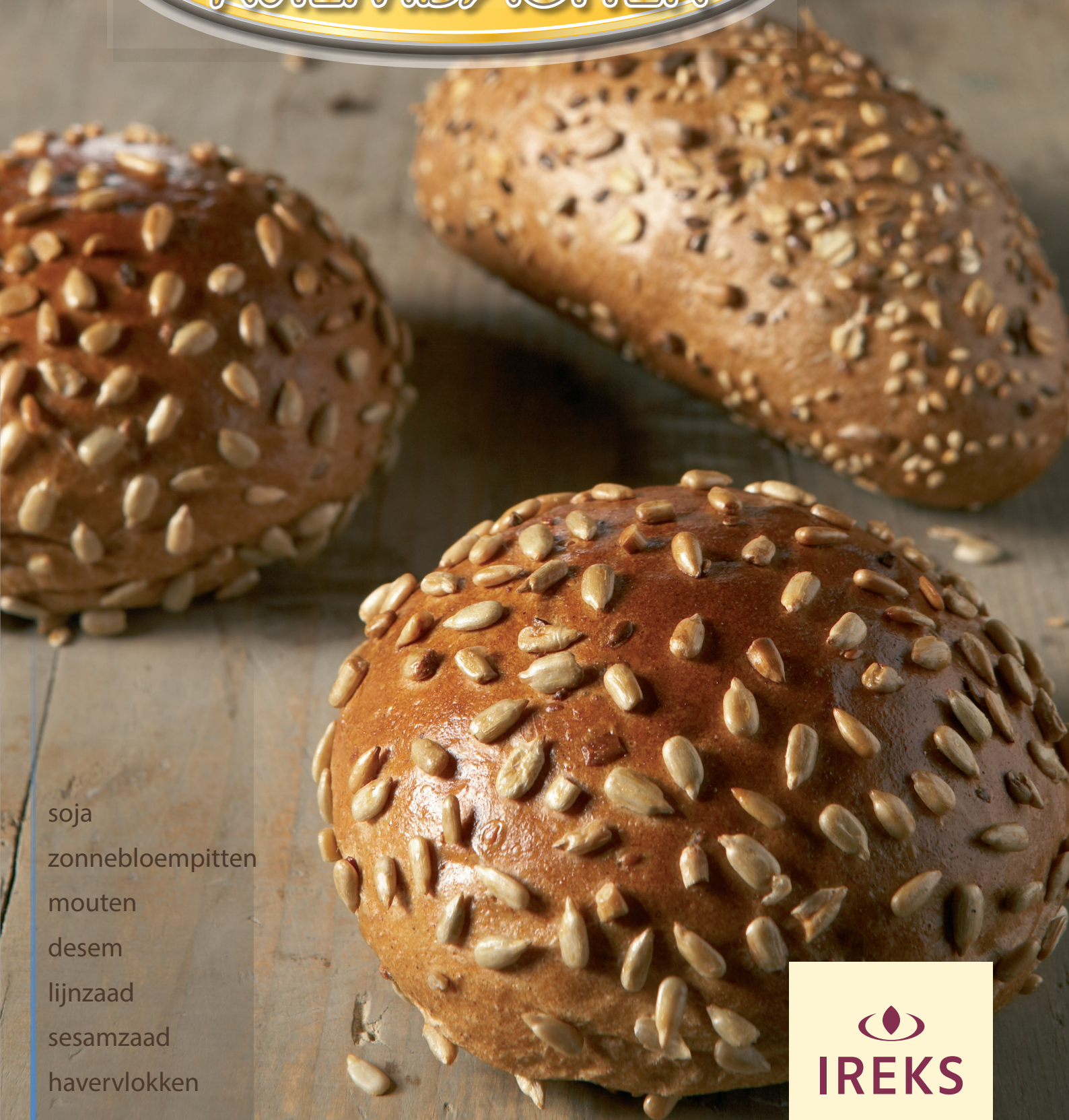


KULMBACHER



soja
zonnebloempitten
mouten
desem
lijnzaad
sesamzaad
havervlokken

IREKS



Met KULMBACHER maakt u diverse donkere meergranen specialiteiten met een zeer mooie goudbruine kruimkleur en een heerlijk smaak. De deeg is uitermate geschikt om machinaal te verwerken en eveneens voor de verwerking via de deegconditionering.

KULMBACHER bevat o.a. gebroken soja, zonnebloempitten, diverse mouten, dessem, lijnzaad, sesamzaad en havervlokken.

GOUDMOUT met KULMBACHER

Tarwebloem	7.500	g.
KULMBACHER	2.500	g.
Zout	150	g.
Gist	200	g.
Water ±	5.600	g.

Werkwijze:

- Kneadtijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Direct afwegen en opbollen.
- Bolrijs: ± 50 min.
- Opmaken: busmodel.
- Decoreren met een mengsel bestaande uit:
1.000 g. zonnebloempitten, 400 g. lijnzaad,
600 g. gepeld sesamzaad en 800 g. havervlokken.
- Narijs: ± 90 min.
- Bakken: 250°C. aflopend met een beetje stoom.

ZONNEBOLLETJES met KULMBACHER en EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem	7.500 g.
KULMBACHER	2.500 g.
EXCELLENT ZACHT	1.500 g.
Zout	150 g.
Gist	600 g.
Water ±	5.400 g.

Werkwijze:

- Kneettijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneeder).
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.650 g. voor 30 stuks.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Decoreren: met zonnebloempitten.
- Narijs: ± 100 min.
- Evt. voor het bakken afspreiden met
1 deel eidooier en 1 deel water.
- Bakken: 250°C.
- Baktijd: ± 9 min.



soja

zonnebloempitten

mouten

desem

lijnzaad

sesamzaad

havervlokken



KROKANTJES

met KULMBACHER en EXCELLENT KROKANT

Tarwebloem	7.500 g.
KULMBACHER	2.500 g.
EXCELLENT KROKANT	300 g.
Zout	150 g.
Gist	400 g.
Water ±	5.700 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen 1.800 g. voor 30 stuks.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Decoreren: met een mengsel bestaande uit:
1.000 g. zonnebloempitten, 400 g. lijnzaad,
600 g. gepeld sesamzaad en 800 g. havervlokken.
- Narijs: ± 80 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met voldoende stoom.



IREKS GmbH
p/a Dupon Nederland B.V.
Industrieweg 81
5591 JI Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl

