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 heerlijke smaak. De degen zijn uitermate geschikt om machinaal te verwerken en eveneens voor de verwerking via de deegconditionering.

KULMBACHER bevat o.a. gebroken soja, zonnebloempitten, diverse mouten, desem, 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:

- Kneedtijd: 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.
- Baktemperatuur: 250°C aflopend met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 40 min.

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:

- Kneedtijd: 6 min. langzaam.
  5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Gewicht: 1.650 g voor 30 stuks.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Decoreren met zonnebloempitten.
- Narijs: ± 100 min.
- Evt. voor het bakken afspuiten met 1 deel eidooier en 1 deel water.
- Baktemperatuur: 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.
- Gewicht: 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.
- Baktemperatuur: 240°C aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 18 min.

08.25 | 6210967 NL

IREKS

IREKS NEDERLAND B.V. | Industrieweg 81a | 5591 JL Heeze | NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00 | info@ireks.nl | www.ireks.nl