

## Haferbrot mit IREKS SOFT HAFER



|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550  | 5,000 kg         |
| IREKS SOFT HAFER     | 5,000 kg         |
| Apfelessig           | 0,300 kg         |
| Salz                 | 0,200 kg         |
| Hefe                 | 0,200 kg         |
| Wasser, ca.          | 7,200 l          |
| <b>Gesamtgewicht</b> | <b>17,900 kg</b> |

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Den Schluss in Weizenmehl wälzen und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Gärkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten