

Barustique





Barustique

BARUSTIQUE – Gerste neu entdeckt

Gerste wird als eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit bezeichnet. Seit Jahrtausenden ist sie in vielen Erdteilen ein wertvolles Grundnahrungsmittel. Je nach Kulturkreis haben sich verschiedene Schwerpunkte in der Verwendung dieses Getreides herausgebildet. Gerste ist als Rohstoff für die Bierbrauerei bekannt, auch Whisky und Malzkaffee werden aus Gerstenmalz hergestellt.

Und im Bereich Backwaren?

Lange Jahre spielte Gerste dort nur eine untergeordnete Rolle. Fast wurde vergessen, dass sie auch in Gebäcken ihr einzigartiges Aroma entfaltet. Überraschen Sie Ihre Kunden mit diesem besonderen Geschmack!

Unsere Backmischung **BARUSTIQUE** enthält über 50 % Gerste und bildet damit die Grundlage für eine Vielfalt von saftigen, rustikalen Gerstengebäcken, die sich durch einen markanten Ausbund und Rösche auszeichnen und hervorragende Frischhalteeigenschaften aufweisen. Mit **BARUSTIQUE** hergestellte Teige lassen sich gut über Teigbandanlagen verarbeiten und sind auch für Kälteführungen geeignet.

Rustikale Gerstengebäcke mit BARUSTIQUE

| | |
|-------------|----------|
| Weizenmehl | 6,500 kg |
| BARUSTIQUE | 3,500 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Wasser, ca. | 7,500 l |

Gesamtgewicht 17,950 kg

| | |
|------------------------|---|
| Knetzeit: | ca. 8 + 5 Minuten |
| Teigtemperatur: | 24 °C – 26 °C |
| Teigruhe: | ca. 60 Minuten |
| Teigeinlage: | ca. 0,200 kg für Brote ca. 0,080 kg für Brötchen |
| Zwischengare: | keine |
| Aufarbeitung: | kleine, rechteckige Brote/rautenförmige Brötchen |
| Stückgare: | ca. 15 Minuten |
| Backtemperatur: | ca. 230 °C, mit wenig Dampf |
| Backzeit: | ca. 25 Minuten |
| Verarbeitungshinweise: | Nach dem Kneten den Teig in geölte Teigwannen geben und abgedeckt zur Teigruhe stellen. Nach der Teigruhe den Teig auf den bemehlten Backtisch stürzen, vorsichtig etwas ausziehen und flach drücken. Mit Mehl bestreuen und entsprechende Teigstücke abstechen. Diese auf Abziehapparate setzen und kurz garen lassen. Vor dem Backen einschneiden. Mit etwas Dampf backen und zehn Minuten vor dem Backzeitende den Zug öffnen. |



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com