Cottage Loaf – köstlich wie das Landleben

Der Tisch ist gedeckt. Alle treffen sich nach getaner Arbeit zur gemeinsamen Mahlzeit in der Wohnküche. Jeder erzählt von seinen Erlebnissen des Tages. Es ist Zeit zum Genießen – das leckere Brot mit herzhaftem Käse oder Landschinken, Obst und Gemüse aus dem Garten, dazu eine Tasse Kaffee.

Nach solch einem Leben auf dem Land sehnen sich die Menschen heute mehr denn je, als Gegenpol zum permanenten Stress ihres Alltags.

Doch nicht jeder kann einfach aufs Land ziehen. Deshalb haben wir ein gutes Stück Landleben in einem Brot eingefangen:

Der IREKS-Sauerteig, in Drei-Stufen-Führung hergestellt und schonend getrocknet, die traditionsreichen IREKS-Malze, dazu knackige Sonnenblumenkerne, goldgelbe Leinsaat, feinste Weizenkeime und als besonders erlesene Zutat: Schwarze Johannisbeeren, die dem Brot den einzigartigen Charakter geben.

Das alles macht COTTAGE LOAF zu einer ganz besonderen Backmischung für ländlich-leckere Gebäcke. Man muss es einfach probieren!

COTTAGE LOAF – köstlich wie das Landleben

Cottage Loaf – delightful as life in the country

The table is set. When their work is done, everyone meets in the breakfast kitchen to have a meal together. Each tells of his experiences of that day. It is time for enjoyment – the delicious bread together with savoury cheese or country ham and fruit and vegetables from the garden, along with a cup of coffee.

Nowadays, people are yearning for a life like this in the country more than ever before, as a complete contrast to the permanent stress of their everyday life.

Not everyone can simply move to the country, however. That is why we have captured a good piece of country life in one loaf:

IREKS sourdough, produced using the three-stage method and dried gently, IREKS malts full of tradition, together with crunchy sunflower seeds, golden-yellow linseed, the finest wheat germs and, as a particularly exquisite ingredient: blackcurrants, which give the bread its unique character.

All this makes COTTAGE LOAF a quite special mix for delicious baked goods in a country style. You just have to try it!

COTTAGE LOAF – delightful as life in the country

IREKS

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

08.12 | 2000 | 6211098

Cottage Loaf

köstlich wie das Landleben
delightful as life in the country

IREKS

Cottage-Brot

mit COTTAGE LOAF

Knetzeit:	2 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	runde, rustikale Brote
Stückgare:	50 – 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit etwas Dampf
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und mit etwas Mehl im Schluss rund wirken (für ein besseres Aufbrechen des Ausbundes). Den Schluss in Mehl eintauchen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und garen. Nach der Gare die Teiglinge drehen und mit etwas Dampf rösch backen.

Weizenmehl	5,000 kg
COTTAGE LOAF	5,000 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,800 – 6,000 l
Gesamtgewicht	16,380 kg

Cottage Bread

using COTTAGE LOAF

Mixing time:	2 + 6 minutes
Dough temperature:	approx. 26° C
Bulk fermentation time:	20 – 30 minutes
Scaling weight:	0.600 kg
Intermediate proof:	none
Processing:	round, rustic loaves
Final proof:	50 – 60 minutes
Baking temperature:	230° C, dropping, giving slight steam
Baking time:	approx. 40 minutes

Instructions for use:

After the bulk fermentation time, scale the dough and mould round with some flour in the seam (for better opening of the crust crack). Dip the seam into flour and, with the seam downwards, place on setters and prove. After the proof, turn the dough pieces and bake crisply, giving slight steam.

Wheat flour	5.000 kg
COTTAGE LOAF	5.000 kg
Salt	0.180 kg
Yeast	0.200 kg
Water	5.800 – 6.000 l
Total weight	16.380 kg

Cottage-Brötchen

mit COTTAGE LOAF und HABACK

Knetzeit:	6 + 4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,100 kg/30 Stck.
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	längliche, rustikale Brötchen
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit etwas Dampf
Backzeit:	ca. 18 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Kneten den Teig abwiegen, rund wirken und abgedeckt zur Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare, die Ballen abpressen, rund schleifen und mit etwas Mehl länglich mit spitz zulaufenden Enden formen. Den Schluss in Mehl eintauchen, die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen und garen. Nach der Gare die Teiglinge drehen und mit etwas Dampf rösch backen.

Weizenmehl	6,000 kg
COTTAGE LOAF	4,000 kg
HABACK	0,200 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	16,080 kg

Cottage Rolls

using COTTAGE LOAF and HABACK

Mixing time:	6 + 4 minutes
Dough temperature:	approx. 25° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	2.100 kg/30 pieces
Intermediate proof:	approx. 15 minutes
Processing:	longish, rustic rolls
Final proof:	approx. 50 minutes
Baking temperature:	230° C, dropping, giving slight steam
Baking time:	approx. 18 minutes

Instructions for use:

Scale the dough after mixing, mould round and, covered, allow bulk fermentation time. After the bulk fermentation time, divide the dough balls, smooth round and, using some flour, mould long with tapered ends. Dip the seam into flour, place the dough pieces onto setters with the seam downwards and prove. After the proof, turn the dough pieces and bake crisply, giving slight steam.

Wheat flour	6.000 kg
COTTAGE LOAF	4.000 kg
HABACK	0.200 kg
Vegetable oil	0.200 kg
Salt	0.180 kg
Yeast	0.300 kg
Water, approx.	5.200 l
Total weight	16.080 kg