

Roggenfix

Rye Bread Mix



Meistermarken-Werke
Ulmer Spatz Diamalt

Roggenfix

樂勤 預混裸麥粉

預混裸麥粉



Kind of product

Roggenfix is a rye-bread mix consisting of rye flour, rye meal, all active ingredients and acids necessary to make rye bread.

Application

For all types of rye bread and rye-mix bread containing 20 % up to 80 % rye flour, also for rustic rolls.

Advantages

- ◆ *Roggenfix* gives the delicious taste characteristic of genuine sour-dough bread.
- ◆ *Roggenfix* is a basic product for a wide range of different types of rye bread and rye-mix bread.
- ◆ It ensures an easy and reliable production - even for inexperienced rye bread bakers.

Addition

20 - 80 % as to the flour blend required.

Recommended recipes

	rye rolls light type
Wheat flour	8,000 kg
Roggenfix	2,000 kg
Salt	0,200 kg
VX-2 %	0,120 kg
Instant yeast	0,100 kg
or Fresh yeast	0,250 kg
Water (approx.)	6,300 kg

standard type compact type

	standard type	compact type
	6,000 kg	3,000 kg
	4,000 kg	7,000 kg
	0,200 kg	0,200 kg
	0,100 kg	-
	0,100 kg	0,100 kg
	0,250 kg	0,250 kg
	7,000 kg	7,500 kg

Processing

Mixing:	6-8 minutes
Dough temperature:	28° - 30 °C
Rest time:	20 min.
Scaling weight:	600 g for 500 g loaves
Baking:	230 °C/30 min.

Storage

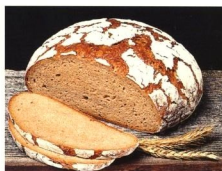
Store dry and cool.

Packaging

25 kg paper bag with plastic lining.

Art.No.

4002715.75346.8



產品特性：

樂勤預混麵粉含裸麥粉、裸麥片及所有活力原料，還有製造裸麥包所需之酸性原料。

用途：

適用於所有裸麥包，混合裸麥包含 20% 至 80% 裸麥粉，更可製造農夫包。

優點：

- 樂勤預混裸麥粉可製造出特有酸麵團之味道
- 樂勤預混裸麥粉是最基本之裸麥粉，可製造多款不同類形之裸麥包及混合裸麥包
- 容易使用及信賴之產品，即使沒有經驗製造裸麥包之麵包師也可製造出有水準之產品。

用量：

以不同之需要可加入 20-80% 於麵粉中

成份使用推介：

	小型裸麥包 (輕型)	標準型	重份量型
筋粉	8,000 千克	6,000 千克	3,000 千克
樂勤預混裸麥粉	2,000 千克	4,000 千克	7,000 千克
鹽	0,200 千克	0,200 千克	0,200 千克
VX-2%	0,120 千克	0,100 千克	—
即溶乾酵母	0,100 千克	0,100 千克	0,100 千克
或鮮酵母	0,250 千克	0,250 千克	0,250 千克
水 (酌量)	6,300 千克	7,000 千克	7,500 千克

製法：

攪拌時間：	6-8 分鐘
麵團溫度：	28°-30°C
醱酵時間：	20 分鐘
磅重：	600 克麵團可製造出 500 克麵包
烘烤：	230°C/30 分鐘

儲存：

如一般麵粉之儲存法 (清涼乾爽之地方)

包裝：

25 千克一袋。

另有多款成功之成份表可供索取。

※ 中文譯文如與英文版本有歧異時，應以英文版本為準。

Your partner for success

BAKEMARK
INTERNATIONAL