



Een brood in monnikenstijl





Brood kan worden beschouwd als een cultureel erfgoed. We kunnen zelfs zeggen dat brood bakken een kunst is.

Klooster en bakkerij gaan al eeuwen samen. De zelfredzaamheid van monniken en nonnen stond destijds voorop. Op basis van deze elementen creëerde IREKS een brood met een pittige geur, een knapperige korst en een zachte kruim. Brood in monnikenstijl is een waar genot.

Verschillende effectieve productiemethoden zullen aan u worden gepresenteerd om dit uitzonderlijke en authentieke brood te benadrukken, zoals lange fermentatie en een originele biertoets.

De voordelen voor uw klanten:

- Authentieke smaak
- Lange rijping
- Een natuurlijke en traditionele productiemanager
- Perfect voor lunches en avondeten
- Geschikt voor soep, ham en kaas
- Traditioneel recept
- Lange vershouding
- Aangenaam gevoel in de mond dankzij de combinatie van de knapperige korst en de zachtheid van de kruim

De voordelen voor u als bakker:

- Je ambachtelijke imago wordt benadrukt
- U volgt voedseltrends zoals traditioneel en transparantie
- Het brood heeft een authentieke smaak uit het verleden
- Aantrekkelijke winstmarge omdat het een premium product is
- Optimale verwerkbaarheid
- Efficiëntie omdat het een 50% -mix is
- Drie recepten om uit te kiezen

*De term „Clean Label“ wordt door IREKS gebruikt voor producten, welke geen additieven bevatten of alleen ascorbinezuur (E 300) bij groot- en kleinbroodproducten of alleen rijsmiddelen bij banketproducten. Voor alle productgroepen geldt dat bij onze term „Clean Label“ alleen natuurlijke aroma's zijn toegevoegd.



De efficiënte methode

Met deze methode kunt u snel een brood in monnikenstijl maken met behoud van de specifieke voordelen van dit brood.

Rex Monniken

Recept:

REX MONNIKEN	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Gist	200 g
Water	5.800 g

Werkwijze:

Kneedtijd	7 + 3 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs/Deegrust	geen
Afwegen	450 g
Bolrijs	30 min.
Opmaken	Rond
Narijs	60 à 75 min.
Oventemperatuur aflopend	240 - 230 °C
Baktijd	40 min.



Lange fermentatiemethode

Met deze methode kunt u de troeven van het brood tonen: open, knapperig en rustiek. Het brood onthult zijn authentieke karakter en zorgt voor een onderscheidend imago.

Rex Monniken met extra water

Recept:

REX MONNIKEN	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Gist	150 g
Water	6.800 g

Werkwijze:

Kneedtijd	7 + 5 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs/Deegrust	30 min.
Afwegen	450 g
Bolrijs	30 min.
Opmaken	Rond, slot naar boven
Narijs	24 u via koeling 4 °C
Oventemperatuur aflopend	240 - 210 °C
Baktijd	40 min.





De Belgische trots van lekker brood en lekker bier!

De relatie tussen brood en bier was altijd belangrijk in de middeleeuwen. Daarom willen we hulde brengen aan de brouwende monniken met een bierbroodrecept.

We hebben voor u een buitengewoon recept gemaakt waarmee u uitzonderlijk brood met allerlei soorten bier kunt maken!

Rex Monniken met bier

Recept:

REX MONNIKEN	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Gist	150 g
Bier (pilssoorten)	6.800 g
Of ½ water ½ bier (bij stevigere biersoorten)	

Werkwijze:

Kneedtijd	7 + 5 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs/Deegrust	30 min.
Afwegen	450 g
Bolrijs	30 min.
Opmaken	Rond, slot naar boven
Narijs	24 u via koeling 4 °C
Oventemperatuur aflopend	240 - 210 °C
Baktijd	40 min.