



Rezeptservice 05/2012:

Rezept Autor:

Müsli Brötchen**IsernHäger -- Die BackKultur** [DE-30903 Isernhagen]

Gesamtmenge Mehl / Schrot		100,00 kg
Brühstück		
Weizenvollkornschrot		5,00 kg
Leinsamen		3,00 kg
Sesam		3,00 kg
Sonnenblumenkerne		4,00 kg
Wasser		15,00 kg
Brühstück		30,00 kg
Teig		
Brühstück		30,00 kg
Brotfermentation		8,00 kg
Weizenmehl Type 550		75,00 kg
Roggenmehl Type 1150		16,00 kg
Zimt		0,50 kg
Haselnüsse, gehackt		2,50 kg
Rosinen		2,50 kg
Cornflakes		2,50 kg
Backhefe		5,00 kg
Salz		2,00 kg
Wasser		55,50 kg
Teiggewicht insgesamt		199,50 kg
Führungsbedingungen		
Brühstück		
Wassertemperatur		40,00 °Celsius
Teigausbeute		200,00
Stehzeit		3,00 Stunden
Teig		
Teigruhezeit		15 + 10 Minuten
Versäuerung		20,00 %
Teigausbeute		161,00
Teigtemperatur		26,00 °Celsius
Hefeanteil vom Getreide		5,00 %
Salzanteil vom Getreide		2,00 %
Teigeinlage		2,20 kg
Brotanzahl		90,70 Stück
Aufarbeitung		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Pressen abwiegen und anschließend rund abpressen und in die Dekormischung drücken. • Die Teiglinge auf Bleche setzen und bei voller Gare backen. 		
Knetzeit im Spiralknetter		
Stufe 1		3,00 Minuten
Stufe 2		4,00 Minuten
Stückgare		
Temperatur		32,00 °Celsius
Relative Feuchte		70,00 %
Zeit		30,00 Minuten
Backprozess		
Anbacktemperatur		240,00 °Celsius
Ausbacktemperatur		240,00 °Celsius
Schwaden		ja
Zeit		22,00 Minuten
Backverlust		22,00 %

IsernHäger bietet Ihnen noch mehr:

Dieses Rezept können Sie beim WebBaecker auch als PDF-Datei bekommen -- siehe http://www.webbaecker.de/r_rezepte/2012/1612-ISERN_FRANZLANDBROT.PDF

Weitere Hinweise zum IsernHäger-Rezept gibt Jens Stadtländer unter

Info: Telefon +49 (0)5139-9995-52 oder per E-Mail an <mailto:stadllaender@isernhaeger.de>