

Rezeptservice 03/2004· Für die Rezeptmappe:

Müsli Stangen [Gesamtgetreidemenge 10 kg]				
Teigzusammensetzung	in kg	in Prozent:	Führungsbedingungen	
Brühstück:			Brühstück.	a
Weizenschrot	0,700	32,%	Wassertemperatur	40°C
Leinsamen	0,400	1,8%	TA	200
Sesam	0,400	1,8%		
Sonnenblumenkerne	0,500	2,3%		
Wasser	2,000	9,1%	TA	200
Brühstück	4,000	18,2%	Stehzeit	3 Std.
Teig:				
Brühstück	4,000	18,2%	Teigruhezeit	20 min.
Brotfermentation	1,000	4,6%	Versäuerung	100%
Weizenmehl T 550	8,800	40,1%	Teigausbeute (TA) inkl. Honig	155
Mandeln	0,500	2,3%	Teigtemperatur	26 °C
Haselnüsse	0,500	2,3%		
Rosinen	1,000	4,6%		
Honig	0,200	0,9%		
Margarine	0,200	0,9%		
Hefe	0,250	1,1%	Hefeanteil in % vom Getreide	2,5%
Kochsalz	0,200	0,9%	Salzanteil in % vom Getreide	2,0%
Wasser	5,275	24,1%	Teigeinlage	0,600 kg
Teiggewicht	21,925	100%	Anzahl	36,5

Aufarbeitung:	
Rosinen, Mandeln und Nüsse erst kurz vor dem Ende der Knetzeit zum Teig geben. Dekor: 2 Teile Krokant, 1 Teil Paniermehl. Nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken. Nach kurzer Zwischengare die Teiglinge auf ca. 30 cm langrollen und in der Dekor-Mischung wälzen. Die Stangen analog zum Baguette 3 mal einschneiden.	
Knetzeit im Spiralkneter:	
Stufe 1	3,0 min.
Stufe 2	4,0 min.
Stückgare:	
Temperatur	32°
Relative Feuchte	70%
Zeit	40 min.
Backprozess:	
Anbacktemperatur:	240 °C
Ausbacktemperatur	240 °C
Schwaden	Ja
Zeit:	35 Min.
Backverlust	16%