

Rezeptservice 06/2004 für die Rezeptmappe:

Melonenkerne Brot [Gesamtgetreidemenge 10 kg]				
Teigzusammensetzung	in kg	in Prozent	Führungsbedingungen	
Brühstück:				
Haferflocken	0,500	3,0%	Wassertemperatur	70 °C
Roggenflocken	0,500	3,0%	TA	200
Melonenkerne	1,000	6,0%	Stehzeit	3 Std.
Sesam	0,300	1,8%		
Wasser	2,300	13,8%		
Brühstück	4,600	27,6%		
Teig:			Teigruhezeit	20 min.
Brühstück	4,600	27,6%	<i>Brühstück: 1 Liter</i>	<i>100</i>
Brotfermentation	2,000	12,0%	Versäuerung	25,0%
Weizenmehl T 550	3,500	21,0%	Teigausbeute <i>15 (TA)</i>	164
Roggenmehl T 1150	3,000	18,0%	Teigtemperatur	28 °C
Gerstenmalzmehl *	0,050	0,3%		
Hefe	0,170	1,0%	Hefeanteil in % vom Getreide	2,0%
Kochsalz	0,190	1,1%	Salzanteil in % vom Getreide	2,2%
Wasser	3,153	18,9%	Teigeinlage	0,825 kg
Teiggewicht	16,680	100,0%	Brotanzahl	20,2

Aufarbeitung:			
*) Das Gerstenmalzmehl Extratone dient zur Krumenfärbung und zur Geschmacksgebung.			
Knetzeit im Spiralkneter:		Backprozess:	
Stufe 1	4,0 min.	Anbacktemperatur:	250 °C
Stufe 2	4,0 min.	Ausbacktemperatur:	220 °C
Stückgare:		Schwaden:	ja
Temperatur	32°C	Zeit:	55 Min.
Relative Feuchte	70%	Backverlust:	16%
Zeit	ca. 45 min.		

IsernHäger bietet Ihnen noch mehr: Zu jedem Rezept können Sie eine Verkaufsinformation mit Nährwertberechnung bekommen. Ein Beispiel dafür sehen Sie auf der IsernHäger Website unter "Muster-Verkaufsinformation". Weitere Hinweise gibt Jens Stadtländer unter Telefon +49 (0) 51 39 - 99 95 - 55 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadtländer@isernhaeger.de>

Info: <http://www.vorteig.de>