

Rezeptservice 07/2004 für die Rezeptmappe:

Luxemburger Bauernbrot [Gesamtgetreidemenge 10 kg]				
Teigzusammensetzung	in kg	in Prozent	Führungsbedingungen	
Teig:			Teigruhezeit	20 min.
Brotfermentation	1,800	10,4%	Versäuerung	22,5%
Weizenmehl T 812	6,000	34,6%	Teigausbeute (TA)	167
Roggenmehl T 1370	3,100	17,9%	Teigtemperatur	27°C
Roggenmalz	0,100	0,6%		
Hefe	0,250	1,4%	Hefeanteil in % vom Getreide	2,5%
Kochsalz	0,200	1,2%	Salzanteil in % vom Getreide	2,0%
Wasser	5,875	33,9%	Teigeinlage	0,600 kg
Teiggewicht	17,325	100,0%	Brotanzahl	28,9

Aufarbeitung:	
Teigstücke abwägen, rundwirken und in mittlerem Roggenschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abzieher in den Garraum stellen. Vor dem Schieben die Teigstücke zweimal schneiden. Mit Dampf schieben und kräftig ausbacken.	
Knetzeit im Spiralkneter:	
Stufe 1	2,0 min.
Stufe 2	4,0 min.
Stückgare:	
Temperatur	32°C
Relative Feuchte	70%
Zeit	40 min.
Backprozess:	
Anbacktemperatur:	250 °C
Ausbacktemperatur	200 °C
Schwaden	30 bis 45 Sekunden
Zeit:	55 Min.
Backverlust	16%

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:stadtlaender@isernhaeger.de>

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