

Rezeptservice 08/2004 für die Rezeptmappe:

Poulane Brot [Gesamtgetreidemenge 10 kg]				
Teigzusammensetzung	in kg	in Prozent	Führungsbedingungen	
Teig:			Teigruhezeit	120 min.
Brotfermentation	0,600	3,3%	Versäuerung	30%
Weizenmehl T 1050	8,000	43,7%	Teigausbeute	180
Weizensauer	2,200	12,0%	Anteil	11,1
AromaStück®	0,600	3,3%	AromaStück®-Anteil	2,0
Roggenmehl T 1150	0,500	2,7%	Teigtemperatur	25 °C
Hefe	0,100	0,5%	Hefeanteil in % vom Getreide	1,0%
Kochsalz	0,200	1,1%	Salzanteil in % vom Getreide	2,0%
Wasser	6,100	33,3%	Teigeinlage	2,200 kg
Teiggewicht	18,300	100,0%	Brotanzahl	8,3

Aufarbeitung:	
Nach der Teigruhe Stücke aus dem Teig heben (ausheben), abwiegen und auf mit Blechpapier belegte Abzieher setzen. Mit Wasser oder Mehl aufmachen. Von Hand in eine runde Form bringen. Nach dem Aufmachen mit Roggenmehl bestreuen. Nach der Gare (Backstube) mit wenig Dampf schieben, evtl. Zug nach 60 Sekunden ziehen und nach 5 Minuten schließen.	
Knetzeit im Spiralknetzer:	
Stufe 1	10,0 min.
Stufe 2	8,0 min.
Stückgare:	
Temperatur	28°C
Relative Feuchte	65%
Zeit	45 min.
Backprozess:	
Anbacktemperatur:	280 °C
Ausbacktemperatur	200 °C
Schwaden	ja
Zeit:	70 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>