

Rezeptservice 09/2004 für die Rezeptmappe:

Haferkleiebrot [Gesamtgetreidemenge 10 kg]				
Teigzusammensetzung	in kg	in Prozent	Führungsbedingungen	
Brühstück:			Brühstück:	120 min.
Haferflocken grob	1,500	8,0%		
Haferkleie	1,500	8,0%	Wassertemperatur	50°C
Wasser	4,500	23,9%	TA	250
Brühstück	7,500	39,9%	Stehzeit	2 Std.
Teig:				
Brühstück	7,500	39,9%	Versäuerung	310%
Weizenmehl T 550	7,000	37,2%	Teigausbeute	178
Milchpulver	0,250	1,3%	Teigtemperatur	26 °C
Honig	0,250	1,3%		
Hefe	0,300	1,6%	Hefeanteil in % vom Getreide	3,0%
Kochsalz	0,200	1,1%	Salzanteil in % vom Getreide	2,0%
Wasser	3,300	17,6%	Teigeinlage	0,850 kg
Teiggewicht	18,800	100,0%	Brotanzahl	22,1

Aufarbeitung:	
Teigstücke rund und lang wirken, in Haferflocken wälzen und in Schwarzblechkästen legen.	
Knetzeit im Spiralknetzer:	
Stufe 1	2,0 min.
Stufe 2	5,0 min.
Stückgare:	
Temperatur	32 °C
Relative Feuchte	75%
Zeit	45 min.
Backprozess:	
Anbacktemperatur:	260 °C
Ausbacktemperatur	230 °C
Schwaden	voll
Zeit:	45 Min.
Backverlust	12%

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>