

Rezeptservice 10/2004 für die Rezeptmappe:

Aromasofties [Gesamtgetreidemenge 10 kg]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
AromaStück®:	1	AromaStück®:	
Hartweizengrieß	1,2		
Aroma StartGut®	0,016		
Wasser	2,430	TA	300
AromaStück®	3,650	Stehzeit	3 Std.
Teig:	1	Teigruhezeit	15 + 10 min.
AromaStück®	3,650		
Weizenmehl T 550	8,800	Teigausbeute	162
Butter	0,250	Teigtemperatur	26 °C
Backhefe	0,350	Hefeanteil in % vom Getreide	3,5%
Salz	0,200	Salzanteil in % vom Getreide	2,0%
Wasser	3,780	Teigeinlage	2,000 kg
Teiggewicht	17,028	Brötchenanzahl	85,1

Aufarbeitung:

Pressen abwägen und mit dem Schluss nach unten ablegen. Brötchen abpressen und rundwirken. Teiglinge mit Hartweizengrieß bestreuen und mit dem Schluss nach unten auf Bleche legen. Anschließend einmal der Länge nach einschneiden.

Knetzeit im Spiralknetzer:

Stufe 1 = 3,0 min. Stufe 2 = 6,0 min.

Stückgare:

Temperatur = 32 °C Relative Feuchte = 70% Zeit = 30 min.

Backprozess:

Anbacktemperatur: 240 °C

Ausbacktemperatur 240 °C

Schwaden ja

Zeit: 21 min.

Backverlust 20%

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>