

Rezeptservice 12/2004 für die Rezeptmappe:

Apfel-Zimt-Brot [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
Teig:			
Brotfermentation	14,000	Teigruhezeit	20 Min.
Weizenmehl T 812	80,000	Versäuerung	35,0 %
Roggenmehl T 1150	13,000	Teigausbeute inkl. Honig + Apfelstücke	172
Honig	3,000	Teigtemperatur	26° C
Apfelstücke (frisch)	10,000	Hefeanteil in % vom Getreide	2,5 %
Zimt	0,500	Salzanteil in % vom Getreide	2,0 %
Backhefe	2,500		
Salz	2,000		
Wasser	52,000	Teigeinlage	0,850 kg
Teiggewicht	177,000	Brotanzahl	208,00

Aufarbeitung:

Teig teilen und rundwirken. Mit dem Schluss nach oben in Körbe legen und auf Gare stellen. Gegarten Teigling aus der Form auf Abzieher kippen und mit Wasser abstreichen. Nach dem Backen erneut mit Wasser abstreichen.

ACHTUNG: Die Apfelstücke in etwas Mehl wälzen und erst kurz vor Ende der zweiten Knetzeit unterlaufen lassen. Zimt und Honig dienen zur Abrundung des Geschmacks und sollten ggf. reduziert werden.

Knetzeit im Spiralknetzer:

Stufe 1 = 2,0 Min. Stufe 2 = 4,0 Min.

Stückgare:

Temperatur = 32° C Relative Feuchte = 75 % Zeit = 40 Min.

Backprozess:

Anbacktemperatur: 260° C

Ausbacktemperatur 220° C

Schwaden 30 bis 45 Sek.

Zeit: 50 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>