

## Rezeptservice 03/2005 für die Rezeptmappe:

### Burgmeister Stuten [ Gesamtgetreidemenge 100 kg ]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
<b>Teig:</b>		<b>Brühstück</b>	
Brotfermentation	10.000	Teigruhezeit	30 Min.
Weizenmehl T 550	70.000	Versäuerung	16,7 %
Roggenmehl T 1150	25.000	Teigausbeute inkl. Speisequark	169
Speisequark	10.000	Teigtemperatur	26 °C
Weißbrotbackmittel	2.000	Hefeanteil in % vom Getreide	3,0 %
Backhefe	3.000	Salzanteil in % vom Getreide	2,0 %
Salz	2.000		
Wasser	54.000	Teigeinlage	0,850 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>176.000</b>	<b>Brotanzahl</b>	<b>207</b>

#### 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.

#### Knetzeit im Spiralkneter:

Stufe 1 = 3,0 Min.      Stufe 2 = 4,0 Min.

#### Stückgare:

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

#### Backprozess:

Anbacktemperatur:      240° C

Ausbacktemperatur      210° C

Schwaden      voll

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>