

Rezeptservice 05/2005 für die Rezeptmappe:

Greekis [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
Teig:			
Weizenmehl Type 550	90,000	Teigruhezeit	180 min
Weizensauer TA 220	22,000	Versäuerung	10 %
Olivenöl	15,000	Teigausbeute inkl. Oliven	175
Oliven, gehackt	12,500	Teigtemperatur	25° C
Schafskäse	12,500	Hefeanteil in % vom Getreide	1,4 %
Backhefe	1,400	Salzanteil in % vom Getreide	2,0 %
Salz	2,000		
Wasser	48,000	Teigeinlage	4,000 kg
Teiggewicht	203,400	Brotanzahl	50,9

Aufarbeitung:

Oliven und Schafskäse erst am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen. Den weichen Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (58 X 78 cm) legen, leicht mit Wasser abstreichen und mit Sesam bestreuen. Mit einem Einteiler die Blechbreite in 4 gleiche Stücke, die Blechlänge in 10 gleiche Stücke einteilen. Damit sich die einzelnen Stücke nach dem Backen gut trennen lassen, empfiehlt sich die Einteilung mit einem in Olivenöl getauchten Teigschaber.

Knetzeit im Spiralkneter:

Stufe 1 = 2,0 Min. Stufe 2 = 5,0 Min.

Stückgare:

Temperatur = 32° C Relative Feuchte = 75 % Zeit = 45 Min.

Backprozess:

Anbacktemperatur: 240° C

Ausbacktemperatur 220° C

Schwaden voll

Zeit: 35 Min.

Backverlust 22 %

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>