

Rezeptservice 06/2005 für die Rezeptmappe:

Bäcker Kräcker [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg		Führungsbedingungen
Brühstück:			Brühstück
Weizenvollkornschrot	8,000		Wassertemperatur: 40 °C
Dinkelvollkornschrot	6,000		Teigausbeute: 200
Roggenvollkornschrot, fein	6,000		Stehzeit: 3 Std.
Sonnenblumenkerne	6,000		Teigruhezeit: 15 + 10
Leinsamen	3,000		Versäuerung: 50,0 %
Wasser	29,000		Teigausbeute: 160,875
Brühstück	58,000		Teigtemperatur: 26 °C
			Hefeanteil vom Getreide: 4,0 %
Teig:			Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Brühstück	58,000		Teigeinlage: 1,800 kg
Brotfermentation	24,000		Anzahl Bleche: 105,8
Weizenmehl T 550	62,000		
Roggenmehl T 1150	6,000		
Brötchenbackmittel	2,000		
Weizenkleber	2,000		
Malz	0,500		
Backhefe	4,000		
Salz	2,000		
Wasser	30,000		
Teiggewicht	190,500		

Aufarbeitung:

Den Teig auf Blechgröße (60x80cm) ausrollen, mit Wasser bestreichen und mit Ölsaaten bestreuen. Anschließend in Stücke von 5x8cm Größe schneiden. Die Kräcker nach kurzer Stückgare backen.

Knetzeit im Spiralkneter:

Stufe 1 = 3,0 Min. Stufe 2 = 5,0 Min.

Stückgare:

Temperatur = 32° C Relative Feuchte = 70 % Zeit = 20 Min.

Backprozess:

Anbacktemperatur: 240° C

Ausbacktemperatur: 240° C

Schwaden: Ja

Zeit: 22 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>