

Rezeptservice 08/2005 für die Rezeptmappe:

Mexico Brötchen [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg		Führungsbedingungen
Teig:			
Brotfermentation	15,000		Teigruhezeit 15 + 10
Weizenmehl T 550	75,000		Versäuerung 30,0 %
Roggenmehl T 1150	17,500		Teigausbeute 160
Grüner Pfeffer (eingelegt)	3,000		Teigtemperatur 26 °C
Schmalz	3,000		
Malzextrakt	1,000		
Paprika, gewürfelt	20,000		
Backhefe	5,000		Hefeanteil vom Getreide 5,0 %
Salz	2,000		Salzanteil vom Getreide 2,0 %
Wasser	54,750		Teigeinlage(kg): 1,400 kg
Teiggewicht	196,250		Anzahl Bruch / Pressen: 140,2

Aufarbeitung:

Die Pressen abwägen und anschließend rund abpressen. Die Teiglinge auf Bleche setzen und bei voller Gare backen.

Den Paprika und den grünen Pfeffer erst in der letzten Minute unterkneten lassen.

Knetzeit im Spiralkneter:

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

Stückgare:

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

Backprozess:

Anbacktemperatur: 240° C

Ausbacktemperatur 240° C

Schwaden Ja

Zeit: 18 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>