

Rezeptservice 09/2005 für die Rezeptmappe:

Pane Mediterrane [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
Teig:			
Weizenmehl T 550	91,800	Teigruhezeit	180 Min.
Weizensauer TA 220	18,040	Teigausbeute inkl. Olivenöl	175
Olivenöl	2,000	Weizensaueranteil:	8,2 %
Pizzagewürz	0,500	Teigtemperatur	25° C
Backhefe	1,500	Hefeanteil vom Getreide	1,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide	2,0 %
Wasser	63,160	Teigeinlage(kg):	0,300 kg
Teiggewicht	179,000	Brotanzahl:	596,7

Aufarbeitung:

Teig nach dem Kneten in geölter Wanne lagern, nach der Teigruhe Teig auf einen gut gemehlten Tisch kippen und gewünschte Größe an Teigstücken abwägen. Den Teigstrang spiralförmig zweimal in sich in Roggenmehl drehen. Auf Abzieher setzen und ohne Stückgare abbacken.

Abwandlungen: Es besteht die Möglichkeit, 1,5 Minuten vor dem Ende der Knetzeit verschiedene Zutaten einzusetzen. Die Prozentangaben beziehen sich vom Zusatz gerechnet auf den Gesamtteig.
 Parmesan 3%, Knoblauch in Öl 7,5%, Pistazienkerne, 7,5%, Oliven 7,5%, Tomatenstücke 10%, Paprikastücke, 7,5%, Zucchinistücke 7,5%, Chili 1%, Gorgonzola 4%, Roquefort 4%, Thunfisch 5%.
 Bei Kombination mehrerer Zutaten entsprechend die Zugabemenge verringern.

Knetzeit im Spiralkneter:

Stufe 1 = 10,0 Min. Stufe 2 = 7,0 Min.

Stückgare:

Temperatur = --° C Relative Feuchte = -- % Zeit = -- Min.

Backprozess:

Anbacktemperatur: 250° C

Ausbacktemperatur 220° C

Schwaden voll

Zeit: 25 Min.

Backverlust 28 %

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>