Rezeptservice 11/2005 für die Rezeptmappe:

Adventsbrot [Gesamtmehlmenge / Schrot 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg		Führungsbedingungen	
Brühstück:			Brühstück:	
Äpfel, getrocknet	15,000		Wassertemperatur:	20°C
Walnüsse, grob gehackt	15,000		Teigausbeute	200
Wasser	30,000		Stehzeit:	30 Min.
Brühstück	60,000			
Teig			Teigruhezeit:	30 Min.
Brühstück	60,000			
Brotfermentation	14,400		Versäuerung in	24,0 %
Weizenmehl T550	70,000		Teigausbeute	164
Roggenmehl T1150	22,800		Teigtemperatur:	26°C
Anis	0,200			
Kardamon	0,100			
Backhefe	2,000		Hefeanteil vom Getreide:	2%
Salz	2,000		Salzanteil vom Getreide:	2%
Wasser	49,300		Teigeinlage(kg):	0,850 kg
Teiggewicht	220,800		Brotanzahl:	260

Aufarbeitung:		
Teig teilen, rund- und langwirken. Mit dem Schluss nach unten in Kästen legen und auf Gare stellen. Vor dem Backen mit Wasser abstreichen. Nach dem Backen sofort aus den Formen nehmen und erneut mit Wasser abstreichen. Bemerkung: Die Zugussmenge ist stark Abhängig von der Wasseraufnahme der Äpfel und Walnüsse. Deshalb muss die Wassermenge ggf. angepasst werden.		
Knetzeit im Spiralkneter:		
Stufe 1 = 2,0 Min.	Stufe 2 = 4,0 Min.	
Stückgare:		
Temperatur = 32° C	Relative Feuchte = 70 %	Zeit = 45 Min.
Backprozess:		
Anbacktemperatur:	260° C	
Ausbacktemperatur	200° C	
Schwaden	60-90 Sekunden	
Zeit:	50-55 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