

Rezeptservice 01/2006: Heißwecken [Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg]

Teig:

Weizenmehl T 550	90,000 kg
Weizensauer TA 220	22,400 kg
Zucker	5,000 kg
Backmittel	2,000 kg
Vollei	20,000 kg
Butter	5,000 kg
Orangeat/Zitronat	30,000 kg
Rosinen	30,000 kg
Backhefe	6,000 kg
Salz	1,500 kg
Wasser	28,250 kg
Gesamt. Teiggewicht	239,750 kg

Führungsbedingungen:

Teigruhezeit:	20 Min.
Teigausbeute inkl. Vollei / Butter	160
Weizensaueranteil	10,0 %
Teigtemperatur	25 °C
Hefeanteil vom Getreide	6,0 %
Salzanteil vom Getreide	1,5 %
Teigeinlage	1,800 kg
Brotanzahl	133 St.

Aufarbeitung:

Rund abpressen und mit dem Schluss nach unten auf gefettetes Blech absetzen.
Nach dem Backen mit Butter abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1	3 Min
Stufe 2	5 Min

Stückgare

Temperatur	32°C
Relative Feuchte	75%
Zeit	35 min

Backprozess

Anbacktemperatur:	220 °C
Ausbacktemperatur	220 °C
Schwaden	ja
Zeit	20 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 - 52 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadtländer@isernhaeger.de>

Info: <http://www.vorteilig.de>