

Rezeptservice 02/2006: Bäcker Kräcker

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg

Brühstück

| | |
|----------------------------|-----------|
| Weizenvollkornschrot | 8,000 kg |
| Dinkelvollkornschrot | 6,000 kg |
| Roggenvollkornschrot, fein | 6,000 kg |
| Sonnenblumenkerne | 6,000 kg |
| Leinsamen | 3,000 kg |
| Wasser | 29,000 kg |
| Gesamt. Brühstück | 58,000 kg |

Teig

| | |
|---------------------|------------|
| Brühstück | 58,000 kg |
| Brotfermentation | 24,000 kg |
| Weizenmehl T 550 | 62,000 kg |
| Roggenmehl T 1150 | 6,000 kg |
| Brötchenbackmittel | 2,000 kg |
| Weizenkleber | 2,000 kg |
| Backhefe | 4,000 kg |
| Salz | 2,000 kg |
| Wasser | 30,000 kg |
| Gesamt. Teiggewicht | 190,500 kg |

Führungsbedingungen

Brühstück

| | |
|------------------|---------|
| Wassertemperatur | 40 °C |
| Teigausbeute | 200 |
| Stehzeit | 13 Std. |

Teig

| | |
|-------------------------|--------------|
| Teigruhezeit | 15 + 10 Min. |
| Versäuerung in | 50 % |
| Teigausbeute | 160,875 |
| Teigtemperatur | 26 °C |
| Hefeanteil vom Getreide | 4,0 % |
| Salzanteil vom Getreide | 2,0 % |
| Teigeinlage | 1,800 kg |
| Brotanzahl | 105,8 St. |

Aufarbeitung

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

Knetzeit im Spiralkneter

| | |
|---------|-------|
| Stufe 1 | 3 Min |
|---------|-------|

| | |
|---------|-------|
| Stufe 2 | 5 Min |
|---------|-------|

Stückgare

| | |
|------------|------|
| Temperatur | 32°C |
|------------|------|

| | |
|------------------|------|
| Relative Feuchte | 70 % |
|------------------|------|

| | |
|------|--------|
| Zeit | 20 min |
|------|--------|

Backprozess

| | |
|------------------|--------|
| Anbacktemperatur | 240 °C |
|------------------|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| Ausbacktemperatur | 240 °C |
|-------------------|--------|

| | |
|----------|----|
| Schwaden | ja |
|----------|----|

| | |
|------|---------|
| Zeit | 22 Min. |
|------|---------|

| | |
|-------------|------|
| Backverlust | 20 % |
|-------------|------|

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:stadtlaender@isernhaeger.de>

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