

## 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>