

Rezeptservice 03/2006: Bäckerbrot mit hohem Vollkornanteil

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg

Brühstück

Roggenvollkornschrot, mittel	33,000 kg
Sonnenblumenkerne	6,500 kg
Leinsamen	3,500 kg
Wasser	43,000 kg
Gesamt. Brühstück	86,000 kg

Teig

Brühstück	86,000 kg
Brotfermentation	27,500 kg
Weizenvollkornmehl	40,000 kg
Weizenvollkornschrot	5,000 kg
Roggenvollkornschrot, fein	8,250 kg
Zucker	0,500 kg
Roggenmalzpulver	2,000 kg
Backhefe	1,500 kg
Salz	2,000 kg
Wasser	27,750 kg
Gesamt. Teiggewicht	200,500 kg

Führungsbedingungen

Brühstück

Wassertemperatur	70 °C
Teigausbeute	200
Stehzeit	3 Std.

Teig

Teigruhezeit	30 Min.
Versäuerung in	25 %
Teigausbeute	177
Teigtemperatur	27°C
Hefeanteil vom Getreide	1,5 %
Salzanteil vom Getreide	2,0 %
Teigeinlage	0,650 kg
Brotanzahl	308,5 St.

Aufarbeitung

- Teig teilen, rundwirken und in Haferflocken wälzen. Jeweils zwei Teigstücke in Toastbrotkästen legen.
- Der Roggenmalzpulveranteil kann reduziert bzw. völlig entfernt werden. Das Roggenmalzpulver dient der Dunkelfärbung der Brotkrume

Knetzeit im Spiralknetter

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

Stufe 2	4 Min
---------	-------

Stückgare

Temperatur	32°C
------------	------

Relative Feuchte	75 %
------------------	------

Zeit	60 min
------	--------

Backprozess

Anbacktemperatur	250 °C
------------------	--------

Ausbacktemperatur	210 °C
-------------------	--------

Schwaden	30-45 Sek.
----------	------------

Zeit	45-55 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 - 52 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadllaender@isernhaeger.de>

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