



Aromavollkornbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
AromaStück®		AromaStück®
Weizenganzkorn	5,000	Von diesen Zutaten ein
Roggenganzkorn	10,000	Aromastück® herstellen
Roggenvollkornmehl	5,000	
Aroma StartGut®	0,400	
Wasser	40,800	Teigausbeute: 300
AromaStück®	61,200	
Teig		Teigruhezeit: 45 Min.
AromaStück®	61,200	
Brotfermentation	35,000	Versäuerung in 25,0 %
Weizenvollkornmehl	25,000	Teigausbeute: 173
Roggenvollkornschrot, mittel	37,500	Teigtemperatur: 30 °C
Backhefe	1,200	Hefeanteil vom Getreide: 1,2 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	15,000	Teigeinlage(kg): 1,550 kg
Teiggewicht	176,900	Brotanzahl: 114,1

Isernhäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

Isernhäger VorteigCentrum 14.02.2005

ISERNHÄGER
Die Backkultur®



Aromavollkornbrot



Aromavollkornbrot

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.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1:	30 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	45 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	280°C
Ausbacktemperatur:	200°C
Schwaden:	60 Sek.
Zeit:	150 Min
Backverlust:	18 %

IsernHäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

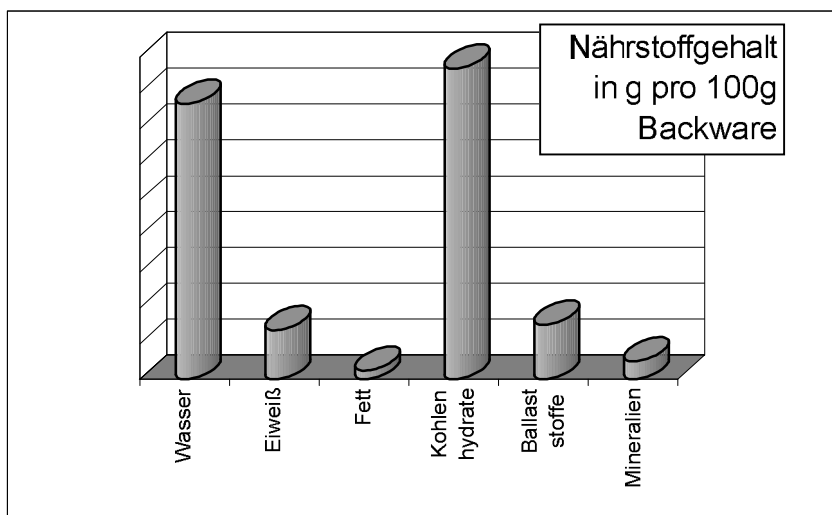
Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

IsernHäger VorteigCentrum 14.02.2005



Aromavollkornbrot



Verkaufsinformation

Gebäckname:	Aromavollkornbrot
Verkehrsbezeichnung:	Roggemischvollkornbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	8 - 10
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Durch den hohen Anteil an Vollkornprodukten ist dieses Gebäck ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Wasser (32,4%), Roggenvollkornschrot, mittel (21,8%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (20,3%), Weizenvollkornmehl (11,9%), Roggenganzkorn (5,8%), Weizenganzkorn (2,9%), Roggenvollkornmehl (2,9%), Salz (1,2%), Backhefe (0,7%), Aroma StartGut® (0,2%),

Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 18 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	43,4 g
Eiweiß	6,9 g
Mineralien	2,5 g
Fett	1,2 g
Wasser	38,4 g
Ballaststoffe	7,6 g

Brennwertangaben

Brennwert	899 kJ 214 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,6
g Backware je Broteinheit	27,7 g

IsernHäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®

Ablauf Brotherstellung

Tipps und Tricks

Knetung



... Teig gut auskneten lassen



... nach der Teigruhe aus dem Isofermenter nehmen



...Isofermenter mit wenig Fett aussprühen

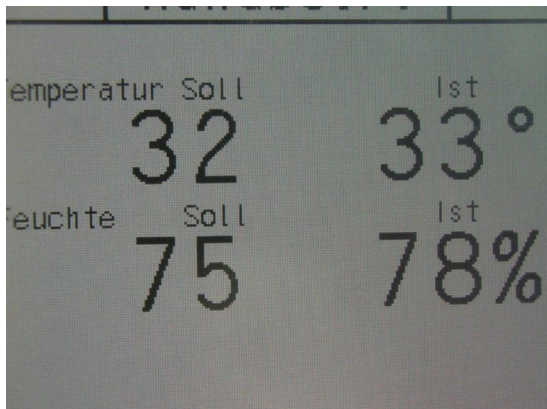
Aufarbeitung



....rund und langwirken , evtl.in
Haferflocken oder anderen Körnern
wälzen, in Kästen setzen



Stückgare



.... im Gärschrank

Die Temperatur im Gärschrank sollte
nicht zu hoch sein, ebenso die
Luftfeuchtigkeit!

Backen



... bei voller Gare schieben, vor dem Schieben mit Wasser abstreichen



Kerntemperatur mit dem Digitalthermometer prüfen: 98°C ca. 30 Minuten halten



ausreichend Vordampf geben , mit hoher Anfangstemperatur backen

Etagenofen: Miwe Thermoofen