

Veröffentlicht über:

WebBäcker 16/2007

Besser informiert mit dem führenden Online-Dienst der Branche

Autor:**IsernHäger -- Die BackKultur [DE-30903 Isernhagen]**

Rezeptservice 04/2007:

Müsli Brötchen

Gesamtmenge Mehl / Schrot	100,00 kg
Brühstück	
Weizenvollkornschrot	5,00 kg
Leinsamen	3,00 kg
Sesam	3,00 kg
Sonnenblumenkerne	4,00 kg
Wasser	15,00 kg
Brühstück	30,00 kg
Teig	
Brühstück	30,00 kg
Brotfermentation	8,00 kg
Weizenmehl Type 550	75,00 kg
Roggenmehl Type 1150	16,00 kg
Zimt	0,50 kg
Haselnüsse, gehackt	2,50 kg
Rosinen	2,50 kg
Cornflakes	2,50 kg
Backhefe	5,00 kg
Salz	2,00 kg
Wasser	55,50 kg
Teiggewicht insgesamt	199,50 kg

Führungsbedingungen

Brühstück	
Wassertemperatur	40,00 °C
Teigausbeute	200,00
Stehzeit	3,00 Stunden

Teig	
Teigruhezeit	15 + 10 Minuten
Versäuerung	20,00 %
Teigausbeute	161,00
Teigtemperatur	26,00 °C
Hefeanteil vom Getreide	5,00 %
Salzanteil vom Getreide	2,00 %
Teigeinlage	2,20 kg
Brotanzahl	90,70 Stück

Aufarbeitung

- Die Pressen abwägen und anschließend rund abpressen und in die Dekormischung drücken.
- Die Teiglinge auf Bleche setzen und bei voller Gare backen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1	3,00 Minuten
Stufe 2	4,00 Minuten

Stückgare

Temperatur	32,00 ° Celsius
Relative Feuchte	70,00 %
Zeit	30,00 Minuten

Backprozess

Anbacktemperatur	240,00 ° Celsius
Ausbacktemperatur	240,00 ° Celsius
Schwaden	ja
Zeit	22,00 Minuten
Backverlust	22,00 %

IsernHäger bietet Ihnen noch mehr:

Zu jedem Rezept des Monats 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

Info: Telefon +49 (0)5139-9995-52 oder per E-Mail an <mailto:stadtländer@isernhaeger.de>