

Rezeptservice 04/2012:  
Rezept Autor:**Französisches Landbrot**  
**Isernhäger -- Die BackKultur** [DE-30903 Isernhagen]

<b>Gesamtmenge Mehl / Schrot</b>	<b>100,00 kg</b>
<b>Teig</b>	
Weizenmehl Type 550	85,50 kg
Weizensauer TA 220	20,90 kg
Roggenmehl Type 1150	5,00 kg
Backhefe	0,80 kg
Salz	2,00 kg
Wasser	62,60 kg
<b>Teiggewicht insgesamt</b>	<b>176,80 kg</b>

<b>Führungsbedingungen</b>	
<b>Teig</b>	
Teigruhezeit	90,00 Minuten
Teigausbeute	174,00
Weizensaueranteil	10,00 %
Teigtemperatur	25,00 °Celsius
Hefeanteil vom Getreide	0,80 %
Salzanteil vom Getreide	2,00 %
Teigeinlage	0,60 kg
Brotanzahl	294,70 Stück

**Aufarbeitung**  
Nach der Teigbereitung in Behälter abgedeckt 90 Minuten reifen lassen.  
Die Teigstücke abwiegen und nur leicht in runde Form bringen. Dann weitere 30 Minuten abgedeckt liegen lassen.  
Die Teigstücke vorsichtig so langrollen, dass sie sich zum Ende hin verjüngen. Nach der Stückgare schneiden und mit wenig Dampf schieben.

<b>Knetzeit im Spiralkneter</b>	
Stufe 1	10,00 Minuten
Stufe 2	7,00 Minuten

<b>Stückgare</b>	
Temperatur	30,00 °Celsius
Relative Feuchte	60,00 %
Zeit	45,00 Minuten

<b>Backprozess</b>	
Anbacktemperatur	250,00 °Celsius
Ausbacktemperatur	200,00 °Celsius
Schwaden	ja
Zeit	35,00 Minuten
Backverlust	16,00 %

**Isernhäger bietet Ihnen noch mehr:**

Dieses Rezept können Sie beim WebBaecker auch als PDF-Datei bekommen -- siehe [http://www.webbaecker.de/r\\_rezepte/2012/1612-ISERN\\_FRANZLANDBROT.PDF](http://www.webbaecker.de/r_rezepte/2012/1612-ISERN_FRANZLANDBROT.PDF)

Weitere Hinweise zum Isernhäger-Rezept gibt Jens Stadtländer unter

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