



Aromasoftweißbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
AromaStück®		AromaStück®	
Hartweizengrieß	12,000	Wassertemperatur:	65 °C
Aroma StartGut®	0,240	Teigausbeute:	300
Wasser	24,500	Stehzeit:	3 Std.
AromaStück®	36,700	Teigruhezeit:	20 Min.
Teig		Teigausbeute:	164
AromaStück®	36,700	Teigtemperatur:	26 °C
Weizenmehl T 550	88,000	Hefeanteil vom Getreide:	2,5 %
Butter	2,500	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Backmittel	1,000	Teigeinlage(kg):	0,650 kg
Backhefe	2,500	Brotanzahl:	265,3
Salz	2,000		
Wasser	39,700		
Teiggewicht	172,420		

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® 



Aromasoftweißbrot

Aufarbeitung:

Die Teiglinge rundwirken, leicht in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in Tortenringe legen. Vor dem Schieben die Oberfläche mit einer Schere wie eine Ähre einschneiden.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	4 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	40 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	260°C
Ausbacktemperatur:	220°C
Schwaden:	Ja
Zeit:	32 Min
Backverlust:	16 %

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 21.04.2008

ISERNHÄGER
Die Backkultur® 

Aromasoftweissbrot