



Finnisches Fladenbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
AromaStück®		AromaStück®	
Roggenschrot, mittel	15,000	Temperatur	65°C
Sonnenblumenkerne	7,500		
Leinsamen	7,500		
Aroma StartGut®	0,620		
Wasser	61,240	Teigausbeute:	300
AromaStück®	91,860	Stehzeit:	3 Std.
Teig		Teigruhezeit:	30 Min.
AromaStück®	91,860		
Brotfermentation	19,800	Versäuerung in	22,0 %
Weizenvollkornschrot	55,000	Teigausbeute inkl. Rüben	175
Roggenmehl T 1150	20,100	Teigtemperatur:	28 °C
Rübensirup	1,000		
Backhefe	3,000	Hefeanteil vom Getreide:	3,0 %
Kochsalz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	14,575	Teigeinlage(kg):	0,250 kg
Teiggewicht	207,335	Brotanzahl:	829,3

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®





Finnisches Fladenbrot

Aufarbeitung:

Teigstücke rundwirken, Flachdrücken und in Weizenfeinschrot wälzen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen und aus der Mitte ein Loch ausstechen. Der ausgestochene Teig kann weiterverarbeitet werden.

Knetzeit im Spiralknetter

Stufe 1:	15 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

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

Backprozess:

Anbacktemperatur:	250°C
Ausbacktemperatur:	220°C
Schwaden:	30-45 Sek.
Zeit:	20 Min
Backverlust:	22 %

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

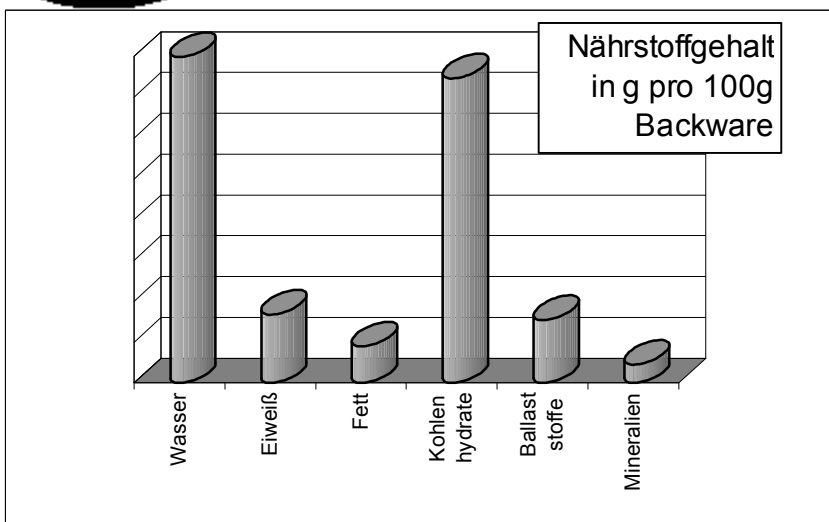
info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Finnisches Fladenbrot



Verkaufsinformation

- Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit Ölsaaten
- Lagerungsbedingungen: Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
- Haltbarkeit / Frischhaltung: 3
- Geschmack /
Besondere Eigenschaften: Der hohe Ölsaatenanteil verleiht diesem Gebäck seinen typischen Geschmack. Der Sauerteig rundet diesen herzhaft ab.
- Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck) Wasser (37,9%), Weizenvollkornschrot (23,4%), Roggenmehl (10,2%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (10%), Roggenschrot,mittel (7,6%), Sonnenblumenkerne (3,8%), Leinsamen (3,8%), Backhefe (1,5%), Kochsalz (1%), Rübensirup (0,5%), Aroma StartGut® (0,3%),

Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 16 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	37,3 g
Eiweiß	8,4 g
Mineralien	2,2 g
Fett	4,5 g
Wasser	39,9 g
Ballaststoffe	7,7 g

Brennwertangaben

Brennwert	954 kJ
	227 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,1
g Backware je Broteinheit	32,2 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®

