



## Finnisches Fladenbrot

**Gesamtmenge Mehl / Schrot**

**100**

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>in kg</b>	<b>Führungbedingungen</b>	
<b>AromaStück®</b>		<b>AromaStück®</b>	
Roggenschrot, mittel	15,000	Temperatur	65°C
Sonnenblumenkerne	7,500		
Leinsamen	7,500		
Aroma StartGut®	0,620		
Wasser	61,240	Teigausbeute:	300
<b>AromaStück®</b>	<b>91,860</b>	Stehzeit:	3 Std.
<b>Teig</b>		Teigruhezeit:	30 Min.
AromaStück®	91,860		
Brotfermentation	20,000	Versäuerung in	22,2 %
Weizenvollkornschrot	55,000	Teigausbeute inkl. Rüben	175
Roggenmehl T 1150	20,000	Teigtemperatur:	28 °C
Rübensirup	1,000		
Backhefe	3,000	Hefeanteil vom Getreide:	3,0 %
Kochsalz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	14,475	Teigeinlage(kg):	0,250 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>207,335</b>	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](http://www.vorteig.com)

[info@isernhaeger.de](mailto: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](http://www.vorteig.com)  
[info@isernhaeger.de](mailto:info@isernhaeger.de)

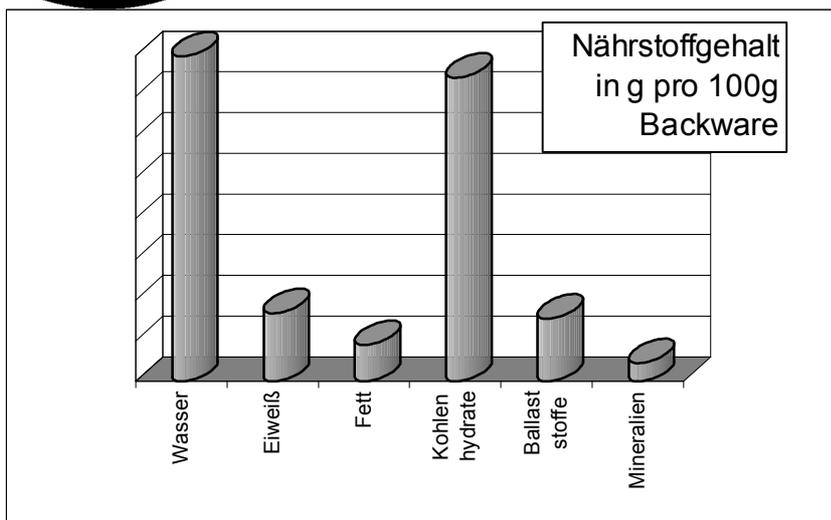
Isernhäger VorteigCentrum 09.10.2008

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®

