



## Vinschgauer Brot

**Gesamtmenge Mehl / Schrot 100**

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>in kg</b>	<b>Führungbedingungen</b>	
<b>Teig</b>		Teigruhezeit:	40 Min.
Brotfermentation	32,000	Versäuerung in	20,0 %
Weizenmehl T 550	20,000	Teigausbeute:	176
Roggenmehl T 1150	64,000	Teigtemperatur:	28 °C
Kümmel, gemahlen	1,000		
Fenchel, gemahlen	1,000		
Backhefe	1,500	Hefeanteil vom Getreide:	1,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	60,000	Teigeinlage(kg):	0,350 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>181,500</b>	Brotanzahl:	518,6

**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®



1060



## Vinschgauer Brot

### Aufarbeitung:

Den weichen Teig abwiegen, nur rund stoßen und mit viel Mehl auf Abzieher setzen. Das Breitlaufen der Teigstücke ist erwünscht.

### Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	2 Min

### Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	45 Min

### Backprozess:

Anbacktemperatur:	240°C
Ausbacktemperatur:	180°C
Schwaden:	30-45 Sek.
Zeit:	30 Min
Backverlust:	18 %

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 07.11.2008

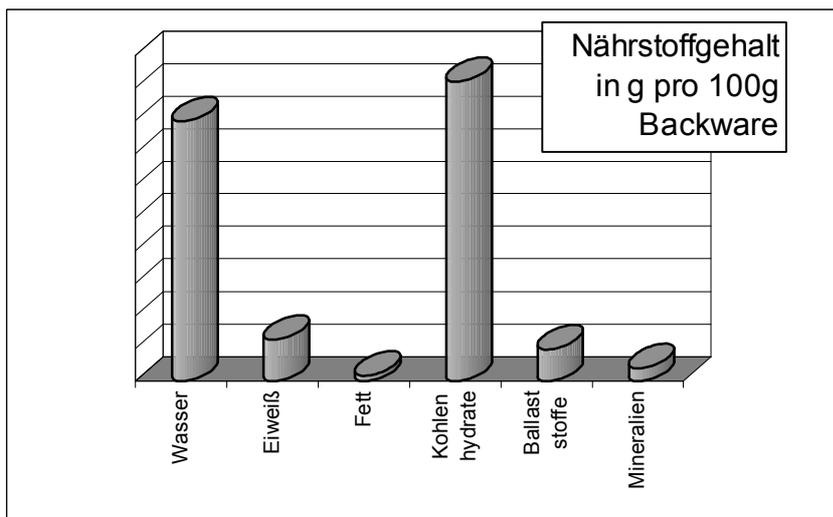
ISERNHÄGER  
Die Backkultur®



1060



## Vinschgauer Brot



### Nährstoffgehalt

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

### Nährstoffe

Kohlenhydrate	46,0 g
Eiweiß	6,4 g
Mineralien	2,0 g
Fett	0,9 g
Wasser	39,9 g
Ballaststoffe	4,9 g

### Verkaufsinformation

Gebäckname:	Vinschgauer Brot
Verkehrsbezeichnung:	Roggenmischbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	5
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Der hohe Roggenanteil verleiht diesem Gebäck seinen herzhaften, leicht säuerlichen Geschmack.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Roggenmehl (37,2% ), Wasser (29,3% ), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (18,6% ), Weizenmehl (11,6% ), Salz (1,2% ), Backhefe (0,9% ), Kümmel, gemahlen (0,6% ), Fenchel, gemahlen (0,6% ),

### Brennwertangaben

Brennwert	916 kJ
	218 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,8
g Backware je Broteinheit	26,1 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®

