



Franz. Landbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Teig		Teigruhezeit:	90 Min.
Weizenmehl T 550	85,500	Teigausbeute:	174
Weizensauer TA 220	20,900	Weizensaueranteil:	10,0 %
Roggenmehl T 1150	5,000	Teigtemperatur:	25 °C
Backhefe	0,800	Hefeanteil vom Getreide:	0,8 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	62,600	Teigeinlage(kg):	0,600 kg
Teiggewicht	176,800	Brotanzahl:	294,7

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®





Franz. Landbrot

Aufarbeitung:

Nach der Teigbereitung in Behälter abgedeckt 90 Minuten reifen lassen. Teigstücke abwiegen und nur leicht in runde Form bringen und 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.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1:	10 Min
Stufe 2:	7 Min

Stückgare:

Temperatur:	30 °C
Rel. Feuchte:	60 %
Zeit:	45 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	250°C
Ausbacktemperatur:	200°C
Schwaden:	ja
Zeit:	35 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 03.12.2008

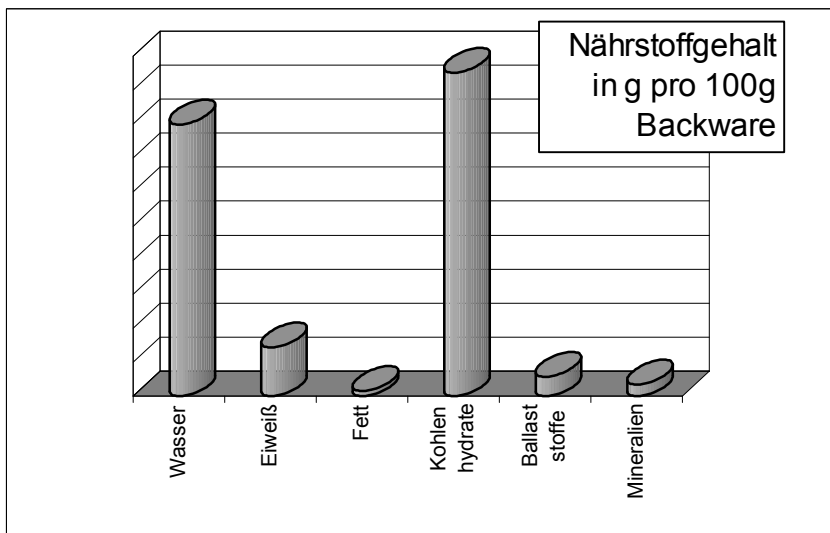
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1169



Franz. Landbrot



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	47,5 g
Eiweiß	7,2 g
Mineralien	1,7 g
Fett	0,8 g
Wasser	39,9 g
Ballaststoffe	2,9 g

Verkaufsinformation

Gebäckname:	Franz. Landbrot
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	2
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Die ausschließliche Verarbeitung von Weizen verleiht diesem Gebäck seine gute Bekömmlichkeit.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Weizenmehl (49,9%), Wasser (35,3%), Weizensauer TA 220 (10,2%), Roggenmehl (2,9%), Salz (1,2%), Backhefe (0,5%),

Brennwertangaben

Brennwert	953 kJ 227 kcal
Broteinheit je 100g Backware	4,0
g Backware je Broteinheit	25,2 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®

