



Vollkorntoast mit Roggensauerteig

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
Teig		Teigruhezeit: 10+10
Brotfermentation	8,000	Versäuerung in: 100,0 %
Weizenvollkornmehl	96,000	Teigausbeute: 162
Butter	4,000	Teigtemperatur: 26 °C
Vollmilchpulver	3,000	
Zucker	1,500	
Backhefe	3,000	Hefeanteil vom Getreide: 3,0 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	58,000	Teigeinlage(kg): 0,600 kg
Teiggewicht	175,500	Brotanzahl: 292,5

Aufarbeitung:

Bei maschineller Aufarbeitung begünstigt eine enge Walzenstellung eine gleichmäßig, feinporige Krume mit guter Toasteigenschaft. Besonders gutes Porenbild liefert die Four - Pieces-, Twist- und die Wirklingmethode. In offenen Toastbrotkästen garen und bei knapper Gärreife den Deckel auflegen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1: 2 Min
Stufe 2: 5 Min

Stückgare:

Temperatur: 32 °C
Rel. Feuchte: 75 %
Zeit: 40 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur: 240°C
Ausbacktemperatur: 200°C
Schwaden: ja
Zeit: 40 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

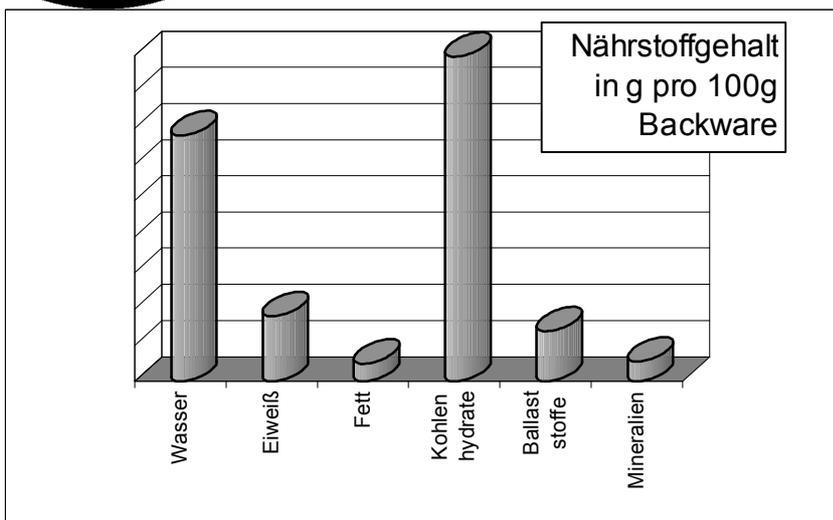
info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Vollkorntoast mit Roggensauerteig



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	44,9 g
Eiweiß	9,0 g
Mineralien	2,7 g
Fett	2,5 g
Wasser	34,0 g
Ballaststoffe	6,9 g

Verkaufsinformation

Verkehrsbezeichnung:	Weizenvollkornbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	4
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Durch den hohen Anteil an Vollkorn- produkten ist dieses Gebäck ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Weizenvollkornmehl (54,8%), Wasser (33,1%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (4,6%), Butter (2,3%), Vollmilchpulver (1,7%), Backhefe (1,7%), Salz (1,1%), Zucker (0,7%),

Brennwertangaben

Brennwert	1014 kJ 241 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,7
g Backware je Broteinheit	26,8 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®

