



## Hafer-Weizen-Brot

**Gesamtmenge Mehl / Schrot**

**100**

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>in kg</b>	<b>Führungbedingungen</b>	
<b>Teig</b>		Teigruhezeit:	30 Min.
Brotfermentation	10,000	Versäuerung in	100,0 %
Weizenmehl T 550	75,000	Teigausbeute:	165
Haferflocken	20,000	Teigtemperatur:	26 °C
Weizenkleber	1,500		
Backhefe	2,500	Hefeanteil vom Getreide:	2,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	61,125	Teigeinlage(kg):	0,600 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>172,125</b>	Brotanzahl:	286,9

**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®





## Hafer-Weizen-Brot

### Aufarbeitung:

Teig teilen, rund- und langwirken. Mit dem Schluss nach unten auf Abzieher legen. Vor dem Backen mit Wasser abstreichen.

### Knetzeit im Spiralknetter

Stufe 1:	4 Min
Stufe 2:	4 Min

### Stückgare:

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

### Backprozess:

Anbacktemperatur:	260°C
Ausbacktemperatur:	200°C
Schwaden:	30-45 Sek.
Zeit:	35-40
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](http://www.vorteig.com)  
[info@isernhaeger.de](mailto:info@isernhaeger.de)

Isernhäger VorteigCentrum 10.02.2009

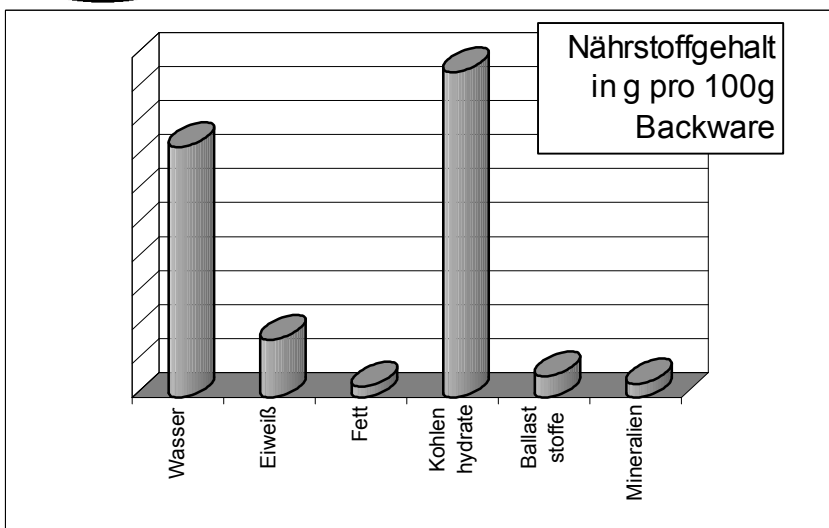
ISERNHÄGER  
Die Backkultur®



1363



## Hafer-Weizen-Brot



### Nährstoffgehalt

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

### Nährstoffe

Kohlenhydrate	47,8 g
Eiweiß	8,5 g
Mineralien	2,1 g
Fett	1,6 g
Wasser	36,8 g
Ballaststoffe	3,2 g

### Verkaufsinformation

- Verkehrsbezeichnung: Haferbrot
- Lagerungsbedingungen: Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
- Haltbarkeit / Frischhaltung: 3
- Geschmack /  
Besondere Eigenschaften: Die Zugabe von Hafer verleiht diesem Brot seinen unvergleichlichen Geschmack.
- Zusammensetzung:  
(im fertigem Gebäck) Weizenmehl (43,6% ), Wasser (35,6% ), Haferflocken (11,6% ), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (5,8% ), Backhefe (1,5% ), Salz (1,2% ), Weizenkleber (0,7% ),

### Brennwertangaben

Brennwert	1019 kJ 243 kcal
Broteinheit je 100g Backware	4,0
g Backware je Broteinheit	25,1 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®

