



Müsli Brötchen

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Brühstück		Brühstück	
Weizenvollkornschrot	5,000	Wassertemperatur:	40 °C
Leinsamen	3,000		
Sesam	3,000		
Sonnenblumenkerne	4,000		
Wasser	15,000	Teigausbeute:	200
Brühstück	30,000	Stehzeit:	3 Std.
Teig		Teigruhezeit:	15 + 10
Brühstück	30,000		
Brotfermentation	8,000	Versäuerung in	20,0 %
Weizenmehl T 550	75,000	Teigausbeute:	161
Roggenmehl T 1150	16,000	Teigtemperatur:	26 °C
Zimt	0,500		
Haselnüsse, gehackt	2,500		
Rosinen	2,500		
Kornflakes	2,500		
Backhefe	5,000	Hefeanteil vom Getreide:	5,0 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	55,500	Teigeinlage(kg):	2,200 kg
Teiggewicht	199,500	Brotanzahl:	90,7

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®





Müsli Brötchen

Aufarbeitung:

Die Pressen abwägen und anschließend rund abpressen und in die Dekormischung drücken. Die Teiglinge auf Bleche setzen und bei voller Gare backen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	4 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	30 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	240°C
Ausbacktemperatur:	240°C
Schwaden:	Ja
Zeit:	22 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
info@isernhaeger.de

Isernhäger VorteigCentrum 11.06.2009

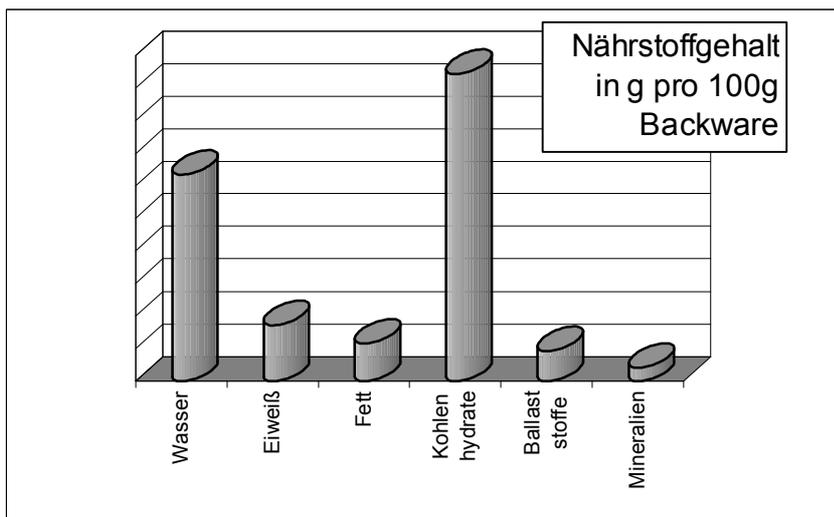
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1102



Müsli Brötchen



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	47,2 g
Eiweiß	8,6 g
Mineralien	2,1 g
Fett	5,8 g
Wasser	31,7 g
Ballaststoffe	4,6 g

Verkaufsinformation

Gebäckname: Müsli Brötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Lagerungsbedingungen: Bei Raumtemperatur in sauberen und
trockenen Behältern z.B. Brotkasten

Haltbarkeit / Frischhaltung: 1

Geschmack / Die außergewöhnliche Zusammenstellung Broteinheit je 100g

Besondere Eigenschaften: der Zutaten verleiht dieser Brötchensorte Backware 3,9

seinen unvergleichlichen Geschmack.

g Backware je
Broteinheit 25,4 g

Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck)

Weizenmehl (37,6%), Wasser (35,4%),
Roggenmehl (8%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (4%),
Weizenvollkornschrot (2,5%), Backhefe (2,5%),
Sonnenblumenkerne (2%), Sesam (1,5%),
Leinsamen (1,5%), Rosinen (1,3%),
Kornflakes (1,3%), Haselnüsse, gehackt (1,3%),

Brennwertangaben

Brennwert	1164 kJ
	277 kcal

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®

