

Rezeptservice 04/2005 für die Rezeptmappe:

Gersterbrot [Gesamtgetreidemenge 100 kg]

Teigzusammensetzung	in kg	Führungsbedingungen	
Teig:			
Brotfermentation	36.800	Teigruhezeit	20 Min.
Weizenmehl T 812	20.000	Versäuerung	23 %
Roggenmehl T 1150	61.600	Teigausbeute	172
Backhefe	1.800	Teigtemperatur	27° C
Salz	2.000	Hefeanteil in % vom Getreide	1,8 %
Wasser	53.600	Salzanteil in % vom Getreide	2,0 %
		Teigeinlage	1.450 g
Teiggewicht	175.800	Brotanzahl	121,2

Aufarbeitung:

Teig teilen, rund- und langwirken sowie mit Wasser abstreichen. Dann wird die Teigoberfläche mit offener Flamme abgeflämmt, bis sich dunkle Sprenkel bilden («Gerstern»). Hierzu kann ein besonderer Gersterapparat oder für kleinere Stückzahlen auch ein Lötbrenner verwendet werden. Danach wird die Teigoberfläche mehrfach schräg und die Seitenflächen jeweils in der Länge eingeschnitten. Für angeschobene Brote werden die Teigstücke aneinander gesetzt, für Kastenbrote direkt in Kästen eingesetzt und auf Gare gestellt. Die Gare erfolgt wegen der Teigerwärmung beim Gerstern rasch.

Knetzeit im Spiralknetzer:

Stufe 1 = 4,0 Min. Stufe 2 = 2,0 Min.

Stückgare:

Temperatur = 32° C Relative Feuchte = 70 % Zeit = 30 Min.

Backprozess:

Anbacktemperatur:	280° C
Ausbacktemperatur	200° C
Schwaden	90 bis 120 Sek.
Zeit:	60 Min.
Backverlust	16 %

Isernhäger bietet Ihnen noch mehr: Zu jedem Rezept können Sie eine Verkaufsinformation mit Nährwertberechnung bekommen. Ein Beispiel dafür sehen Sie auf der Isernhäger Website unter "Muster-Verkaufsinformation". Weitere Hinweise gibt Jens Stadtländer unter Telefon +49 (0) 51 39 - 99 95 - 55 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadtlaender@isernhaeger.de>

Info: <http://www.vorteig.de>