Focaccia

Gesamtmenge Mehl / Schrot **100**

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Teig		Teigruhezeit:	180 Min.
Weizenmehl T 550	90,000	Teigausbeute inkl.Oliven	175
Weizensauer TA 220	22,000	Weizensaueranteil:	10,0 %
Olivenöl	15,000		
Backhefe	1,400	Hefeanteil vom Getreide:	1,4 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	48,000	Teigeinlage(kg):	4,000 kg
Teiggewicht	**178,400**	Brotanzahl:	44,6

Aufarbeitung:

Den weichen Teig gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (58 X 78 cm) legen, leicht mit Wasser abstreichen und mit Sesam bestreuen.

Mit einem Einteiler die Blechbreite in 4 gleiche Stücke, die Blechlänge in 10 gleiche Stücke einteilen.

Damit sich die einzelnen Stücke nach dem Backen gut trennen lassen, empfielt sich die Einteilung mit einem in Olivenöl getauchten Teigschaber.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1:	2 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	75 %
Zeit:	45 Min

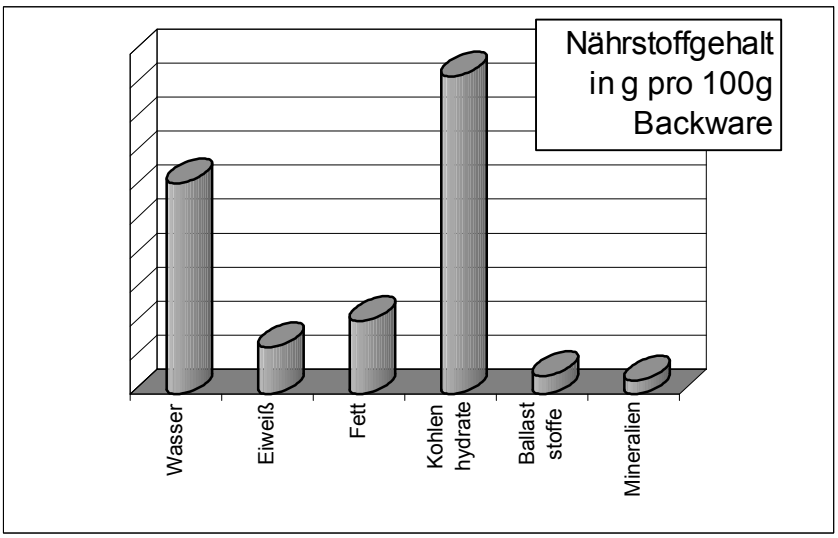
Backprozess:

Anbacktemperatur:	240°C
Ausbacktemperatur:	220°C
Schwaden:	voll
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 Die Backkultur®

Focaccia



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	46,7 g
Eiweiß	6,9 g
Mineralien	2,0 g
Fett	10,7 g
Wasser	31,0 g
Ballaststoffe	2,7 g

Verkaufsinformation

Gebäckname:	Focaccia
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	1
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Die außergewöhnliche Zusammenstellung der Zutaten verleiht dieser Brotsorte seinen unvergleichlichen Geschmack.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Weizenmehl (51,5%), Wasser (27,4%), Weizensauer TA 220 (10,6%), Olivenöl (8,6%), Salz (1,1%), Backhefe (0,8%),

Brennwertangaben

Brennwert	1312 kJ 312 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,9
g Backware je Broteinheit	25,7 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®