

Rezeptservice 04/2010:
Rezept Autor:

Weltmeister-Brötchen
IsernHäger -- Die BackKultur [DE-30903 Isernhagen]

Gesamtmenge Mehl / Schrot	10,00 kg
Kochstück	
Vollkornreis	2,50 kg
Milch	5,00 kg
Butter	0,20 kg
Zucker	0,10 kg
Kochstück gesamt	7,80 kg

Teig	
Kochstück	7,80 kg
Weizenmehl Type 550	6,25 kg
Weizenschrot	0,50 kg
Weizensauerteig TA 220	1,65 kg
Backmittel	0,20 kg
Honig	0,20 kg
Backhefe	0,40 kg
Kochsalz	0,20 kg
Wasser	3,00 kg
Teiggewicht insgesamt	20,20 kg

Führungsbedingungen	
Kochstück	
Den Reis mit Milch, Butter und Zucker etwa 20 Minuten kochen und dann abkühlen lassen.	

Teig	
Teigruhezeit	20,00 Minuten
Teigausbeute inkl. Milch	189,00
Weizensaueranteil	10,00 %
Teigtemperatur	25,00 °C
Hefeanteil vom Getreide	4,00 %
Salzanteil vom Getreide	2,00 %
Teigeinlage	1,80 kg
Anzahl Pressen	11,20

Aufarbeitung	
Rund aufarbeiten, in Reisflocken eintauchen oder glatt lassen.	

Knetzeit im Spiralknetter	
Stufe 1	3,00 Minuten
Stufe 2	6,00 Minuten

Stückgare	
Temperatur	32,00 ° Celsius
Relative Feuchte	75,00 %
Zeit	40,00 Minuten

Backprozess	
Anbacktemperatur	230,00 ° Celsius
Ausbacktemperatur	230,00 ° Celsius
Schwaden	Ja
Zeit	20,00 Minuten
Backverlust	22,00 %

Verkaufsinformationen:	
Gebäckname	WM-Brötchen
Verkehrsbezeichnung	Reiskleingebäck
Lagerung	Bei Raumtemperatur in sauberen, trockenen Behältern (Brotkasten).
Haltbarkeit, Frischhaltung	ein Tag
Geschmack, besondere Eigenschaften	Mit vollem, aromatischen, leicht süßlichen Geschmack, gut gelockerter Krume und sehr gute Schnittfestigkeit.
Empfehlung	Passt gut zu allen leichten Belägen und Aufstrichen wie etwa Frischkäse.

Weitere Hinweise gibt Jens Stadtländer unter

Info: Telefon +49 (0)5139-9995-52 oder per E-Mail an <mailto:stadtländer@isernhaeger.de>