

Pain au Vin (süß)

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
Teig		Teigruhezeit: 90 Min.
Weizenmehl T 550	82,800	Teigausbeute inkl. Rotwei 174
Weizensauer TA 200	14,400	Weizensaueranteil: 8,0 %
Roggenmehl T 1150	10,000	Teigtemperatur: 25 °C
Rotwein	50,000	
Rosinen	30,000	
Backhefe	1,500	Hefeanteil vom Getreide: 1,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	16,800	Teigeinlage(kg): 0,600 kg
Teiggewicht	207,500	Brotanzahl: 345,8

Isernhäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2

30916 Isernhagen FB

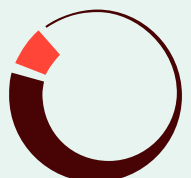
Freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

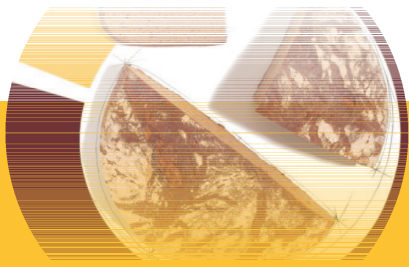
Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Pain au Vin (süß)

Aufarbeitung:

Rosinen vor der Teigbereitung waschen und etwa 20 Minuten einweichen. 1 Minute vor Beendigung der Knetung dem Teig zufügen. Den Teig (10,5 Kg) nach der Knetung auf den Tisch legen und in eckige Form bringen. Nach 30 Minuten auf ca. 80x60 cm ausrollen und in eine gut bemehlte Diele legen. Nach weiteren 60 Minuten mit dem Einteiler 6x5 einteilen und mit dem Schaber auf Abzieher umsetzen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	10 Min
Stufe 2:	7 Min

Stückgare:

Temperatur:	28 °C
Rel. Feuchte:	60 %
Zeit:	45 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	240°C
Ausbacktemperatur:	200°C
Schwaden:	ja
Zeit:	30 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®

