



Europameisterbrötchen

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
Teig		Teigruhezeit: 15 + 10
Weizenmehl T 550	81,000	Teigausbeute: 158
Weizensauer TA 220	19,800	Weizensaueranteil: 10,0 %
Roggenmehl T 1150	10,000	Teigtemperatur: 26 °C
Backmittel	2,000	
Fleischwurst	20,000	
Emmentaler, gerieben	10,000	
Backhefe	3,500	Hefeanteil vom Getreide: 3,5 %
Kochsalz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	48,700	Teigeinlage(kg): 2,100 kg
Teiggewicht	197,000	Brotdanzahl: 93,8

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®





Europameisterbrötchen

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe die Teilunge teilen und rundwirken. Nach der zweiten Teigruhezeit die Brötchen teilen und rundwirken. Die brötchen mit dem Schluß in Käse oder Roggenmehl drücken und mit dem Schluß nach oben auf Bleche setzen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

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

Backprozess:

Anbacktemperatur:	230°C
Ausbacktemperatur:	230°C
Schwaden:	Ja
Zeit:	20 Min
Backverlust:	18 %

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

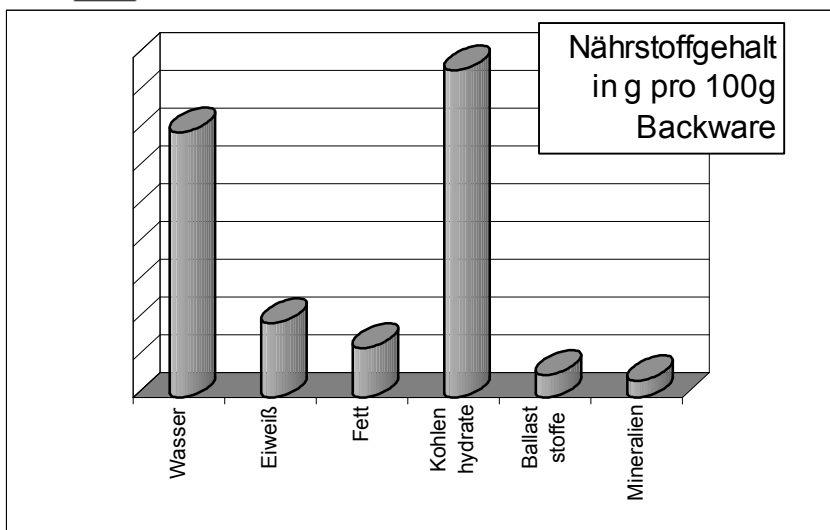
info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Europameisterbrötchen



Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 18 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	43,2 g
Eiweiß	9,8 g
Mineralien	2,3 g
Fett	6,6 g
Wasser	35,1 g
Ballaststoffe	3,0 g

Verkaufsinformation

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

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 (41,9%), Wasser (25,2%), Fleischwurst (10,3%), Weizensauer TA 220 (8,4%), Emmentaler, gerieben (5,2%), Roggenmehl (5,2%), Backhefe (1,8%), Kochsalz (1%), Backmittel (1%),

Brennwertangaben

Brennwert	1143 kJ
	272 kcal

Broteinheit je 100g
Backware 3,6

g Backware je
Broteinheit 27,7 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®

