

# Vinschgauer Brot

**Gesamtmenge Mehl / Schrot 100**

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>in kg</b>	<b>Führungbedingungen</b>
<b>Teig</b>		Teigruhezeit: 28 Min.
Detmolder Einstufen Führung TA 220	56,300	Versäuerung: 32,0 %
Weizenmehl T 550	20,000	Teigausbeute: 176
Roggenmehl T 1150	54,400	Teigtemperatur: 28 °C
Kümmel, gemahlen	1,000	
Fenchel, gemahlen	1,000	
Backhefe	1,170	Hefeanteil in % vom Getreide: 1,2 %
Salz	2,000	Salzanteil in % vom Getreide: 2,0 %
Wasser	45,300	Teigeinlage(kg): 0,350 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>181,170</b>	Brotanzahl: 517,6

## **Aufarbeitung:**

Den weichen Teig abwiegen, nur rund stoßen und mit viel Mehl auf Abzieher setzen. Das Breitlaufen der Teigstücke ist erwünscht.

## **Knetzeit im Spiralknetzer**

Stufe 1: 3 Min  
Stufe 2: 2 Min

## **Stückgare:**

Temperatur: 32 °C  
Rel. Feuchte: 70 %  
Zeit: 45 Min

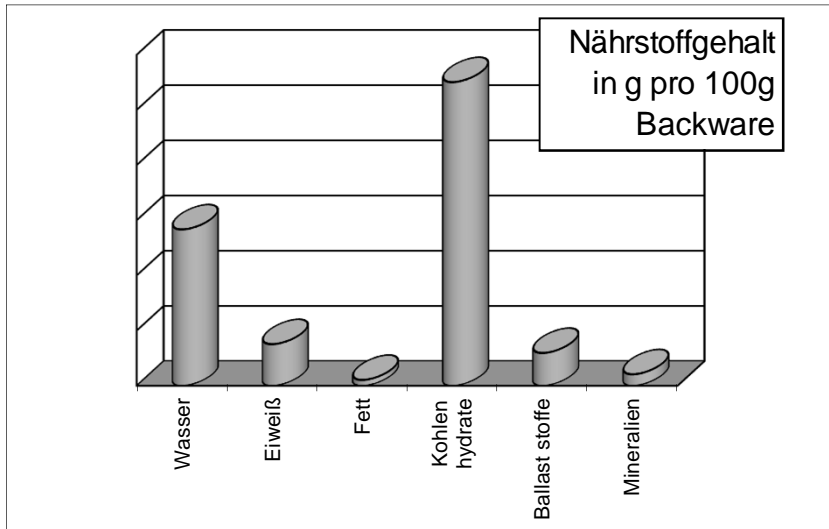
## **Backprozess:**

Anbacktemperatur: 240°C  
Ausbacktemperatur: 180°C  
Schwaden: 30-45 Sek.

# Vinschgauer Brot

Zeit:	30 Min
Backverlust:	18 %

# Vinschgauer Brot



## Nährstoffgehalt

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

## Nährstoffe

Kohlenhydrate	55,0 g
Eiweiß	7,5 g
Mineralien	2,1 g
Fett	1,1 g
Wasser	28,3 g
Ballaststoffe	5,9 g

## Verkaufsinformation

Gebäckname:	Vinschgauer Brot
Verkehrsbezeichnung:	Roggenmischbrot
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	5
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Der hohe Roggenanteil verleiht diesem Gebäck seinen herzhaften, leicht säuerlichen Geschmack.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Detmolder Einstufen Führung TA 220 (41,4% ), Roggenmehl (40% ), Weizenmehl (14,7% ), Salz (1,5% ), Backhefe (0,9% ), Kümmel, gemahlen (0,7% ), Fenchel, gemahlen (0,7% ),

## Brennwertangaben

Brennwert	1096 kJ
	261 kcal
Broteinheit je 100g Backware	4,6
g Backware je Broteinheit	21,8 g