



Aroma-Brötchen

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
AromaStück®		AromaStück®
Weizenvollkornschrot, grob	10,000	Wassertemperatur: 65 °C
Roggenmehl T 1150	5,500	
Leinsamen	5,500	
Sonnenblumenkerne	4,600	
Aroma StartGut®	0,500	
Wasser	52,200	Teigausbeute: 300
AromaStück®	78,300	Stehzeit: 3 Std.
Teig		Teigruhezeit: 20 Min.
AromaStück®	78,300	
Detmolder Einstufen Führung TA 22	9,900	Versäuerung: 45,0 %
Weizenmehl T 550	80,000	Teigausbeute inkl.Sonne 162
Roggenmehl T 1150	0,000	Teigtemperatur: 26 °C
Brötchenbackmittel	2,000	
Sonnenblumenöl	1,000	
Backhefe	2,730	Hefeanteil in % vom Getreide: 2,7 %
Salz	2,000	Salzanteil in % vom Getreide: 2,0 %
Wasser	12,900	Teigeinlage(kg): 2,100 kg
Teiggewicht	188,780	Brotanzahl: 89,9

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®





Aroma-Brötchen

Aufarbeitung:

Die Pressen abwägen und anschließend rund abpressen und in die Dekormischung drücken. Die Teiglinge auf Bleche setzen und bei voller Gare backen.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	voll

Backprozess:

Anbacktemperatur:	230°C
Ausbacktemperatur:	230°C
Schwaden:	ja
Zeit:	22 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 VorteigCentrum 27.04.2010

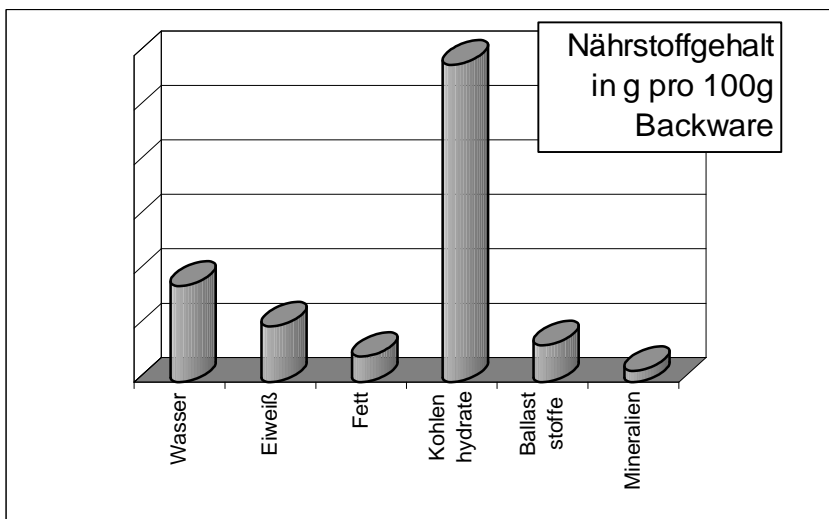
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1153



Aroma-Brötchen



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	58,3 g
Eiweiß	10,3 g
Mineralien	2,1 g
Fett	4,7 g
Wasser	17,7 g
Ballaststoffe	6,8 g

Verkaufsinformation

Gebäckname: Aroma-Brötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Lagerungsbedingungen: Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten

Haltbarkeit / Frischhaltung: 1

Geschmack /
Besondere Eigenschaften: Die Ölsaaten bzw. der Schrotanteil verleiht diesem Brötchen einen "körnigen" Kaeindruck.

Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck)

Weizenmehl (44,7%), Wasser (36,4%), Detmolder Einstufen Führung TA 220 (5,5%), Roggenmehl (3,1%), Leinsamen (3,1%), Sonnenblumenkerne (2,6%), Backhefe (1,5%), Salz (1,1%), Brötchenbackmittel (1,1%), Sonnenblumenöl (0,6%), Aroma StartGut® (0,3%),

Brennwertangaben

Brennwert	1346 kJ
	320 kcal

Broteinheit je 100g
Backware 4,9

g Backware je
Broteinheit 20,6 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®

