



Bäcker Kräcker (Knäckebröt)

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Brühstück		Brühstück	
Weizenvollkornschrot	8,000		
Dinkelvollkornschrot	6,000		
Roggenvollkornschrot, fein	6,000	Wassertemperatur:	40 °C
Sonnenblumenkerne	6,000		
Leinsamen	3,000		
Wasser	29,000	Teigausbeute:	200
Brühstück	58,000	Stehzeit:	3 Std.
Teig		Teigruhezeit:	15 + 10
Brühstück	58,000		
Brotfermentation	24,000	Versäuerung in	50,0 %
Weizenmehl T 550	62,000	Teigausbeute:	160,875
Roggenmehl T 1150	6,000	Teigtemperatur:	26 °C
Brötchenbackmittel	2,000		
Weizenkleber	2,000		
Malz	0,500		
Backhefe	4,000	Hefeanteil vom Getreide:	4,0 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	30,000	Teigeinlage(kg):	1,800 kg
Teiggewicht	190,500	Brotanzahl:	105,8

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®





Bäcker Kräcker (Knäckebröt)

Aufarbeitung:

Den Teig auf Belchegröße (60*80cm) ausrollen, mit Wasser bestreichen und mit Ölsaaten bestreuen. Anschließend in Stücke von 5*8cm Größe schneiden. Die Kräcker nach kurzer Stückgare backen.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1:	3 Min
Stufe 2:	5 Min

Stückgare:

Temperatur:	32 °C
Rel. Feuchte:	70 %
Zeit:	20 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur:	240°C
Ausbacktemperatur:	240°C
Schwaden:	Ja
Zeit:	22 Min
Backverlust:	20 %

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 15.08.2007

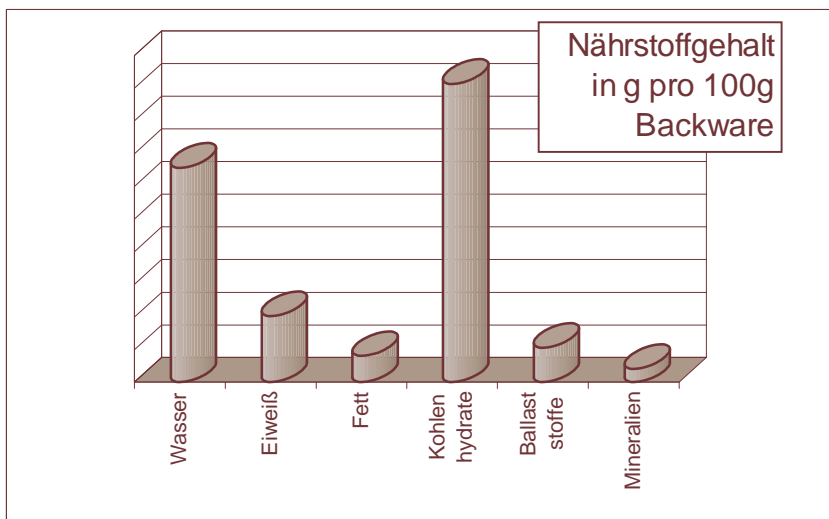
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1078



Bäcker Kräcker (Knäckebröt)



Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 20 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	45,6 g
Eiweiß	10,1 g
Mineralien	2,1 g
Fett	4,0 g
Wasser	32,8 g
Ballaststoffe	5,3 g

Verkaufsinformation

Gebäckname:	Bäcker Kräcker (Knäckebröt)
Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten

Haltbarkeit / Frischhaltung: 10

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

Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck)

Weizenmehl (32,8%), Wasser (31,3%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (12,7%), Weizenvollkornschrot (3,3%), Sonnenblumenkerne (3,2%), Roggenvollkornschrot, fein (3,2%), Dinkelvollkornschrot (3,2%), Roggenmehl (3,2%), Backhefe (2,1%), Leinsamen (1,6%), Weizenkleber (1,1%), Salz (1,1%),

Brennwertangaben

Brennwert	1100 kJ
	262 kcal

Broteinheit je 100g
Backware 3,8

g Backware je
Broteinheit 26,3 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®

