



Pane Mediterrane

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
Teig		Teigruhezeit: 180 Min.
Weizenmehl T 550	91,800	Teigausbeute inkl.Olivenöl: 175
Weizensauer TA 220	18,040	Weizensaueranteil: 8,2 %
Olivenöl	2,000	Teigtemperatur: 25 °C
Pizzagewürz	0,500	
Backhefe	1,500	Hefeanteil vom Getreide: 1,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	63,160	Teigeinlage(kg): 0,300 kg
Teiggewicht	179,000	Brotanzahl: 596,7

Aufarbeitung:

Teig nach dem Kneten in geölter Wanne lagern, nach der Teigruhe Teig auf einen gut gemehlten Tisch kippen und gewünschte Größe an Teigstücken abwägen. Den Teigstrang spiralförmig zwei mal, in Roggenmehl in sich drehen. Auf Abzieher setzen und ohne Stückgare abbacken.

Abwandlungen:

Es besteht die Möglichkeit, 1,5 Minuten vor dem Knetende verschiedene Zutaten einzusetzen. Die Prozentangaben beziehen sich vom Zusatz gerechnet auf den Gesamtteig.

Parmesan 3%, Knoblauch in Öl 7,5%, Pistazienkerne 7,5%, Oliven 7,5%, Tomatenstücke 10%, Paprikastücke 7,5%, Zucchinistücke 7,5%, Chili 1%, Gorgonzola 4%, Roquefort 4%, Thunfisch 5%.

Bei Kombination mehrerer Zutaten, entsprechend die die Zugabemenge verringern.

Knetzeit im Spiralknetter

Stufe 1: 10 Min
Stufe 2: 7 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur: 250°C
Ausbacktemperatur: 220°C
Schwaden: voll
Zeit: 25 Min
Backverlust: 28 %

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

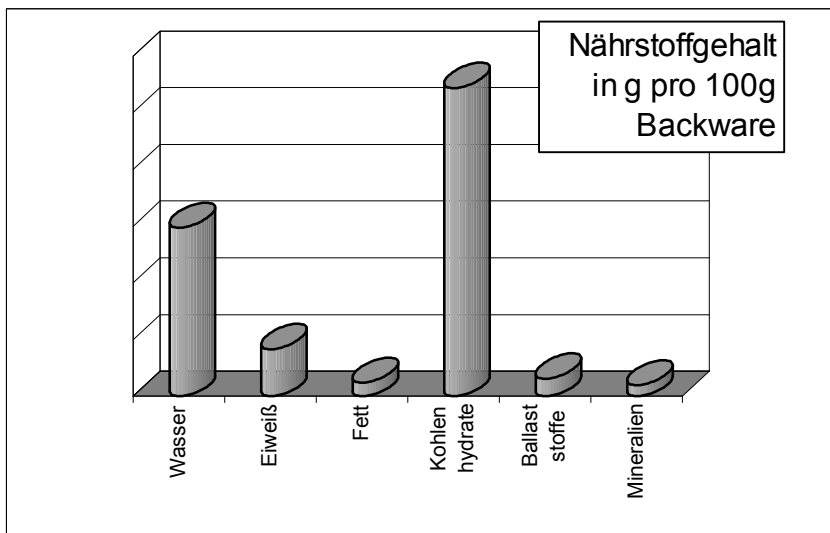
info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Pane Mediterrane



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	54,4 g
Eiweiß	8,3 g
Mineralien	2,0 g
Fett	2,4 g
Wasser	29,7 g
Ballaststoffe	3,1 g

Verkaufsinformation

Gebäckname:	Pane Mediterrane
Verkehrsbezeichnung:	Weizengebäck
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	1
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Der besondere Herstellungsprozess verleiht diesem Gebäck sein unverwechselbares Aroma.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Weizenmehl (52,1%), Wasser (35,9%), Weizensauer TA 220 (8,6%), Salz (1,1%), Olivenöl (1,1%), Backhefe (0,9%), Pizzagewürz (0,3%),

Brennwertangaben

Brennwert	1150 kJ 274 kcal
Broteinheit je 100g Backware	4,5
g Backware je Broteinheit	22,1 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®

