



Walnussbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Teig		Teigruhezeit:	15 Min.
Detmolder Einstufen Führung TA 22	50,700	Versäuerung:	38,4 %
Weizenmehl T 1050	40,000	Teigausbeute:	170
Roggenmehl T 1150	37,000	Teigtemperatur:	27 °C
Walnuss (geschält und grob gehackt)	10,000		
Sonnenblumenkerne	5,000		
Backhefe	1,560	Hefeanteil in % vom Getreide:	1,6 %
Salz	2,000	Salzanteil in % vom Getreide:	2,0 %
Wasser	53,600	Teigeinlage(kg):	0,850 kg
Teiggewicht	199,810	Brotanzahl:	235,1

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®





Walnussbrot

Aufarbeitung:

ACHTUNG: Walnüsse kurz vor Ende des Knetens vorsichtig unterlaufen lassen.

Teig teilen, rundwirken und die glatte Seite anfeuchten. In Sonnenblumenkerne wälzen, mit dem Schluss nach unten in Körbe legen und auf Gare stellen.

Gegarten Teigling aus der Form auf Abzieher kippen und mit Dampf schieben.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1: 3 Min

Stufe 2: 3 Min

Stückgare:

Temperatur: 32 °C

Rel. Feuchte: 75 %

Zeit: 45 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur: 270°C

Ausbacktemperatur: 200°C

Schwaden: 30-45 Sek.

Zeit: 50 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 26.10.2009

ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1135



Walnussbrot

Mengenberechnung Detmolder Einstufen Führung TA 220

Säuregrad 17 - 21, pH-Wert 3,7 - 3,9

DEF (ohne Anstellgut):	50,688	Sauerteigtemp.:	26 - 27°C
Roggenmehl:	23,040	Reifezeit:	18 Std.
Wasser:	27,648	Verarbeitungszeit:	9 Std.
Anstellgut:	1,152		

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 26.10.2009

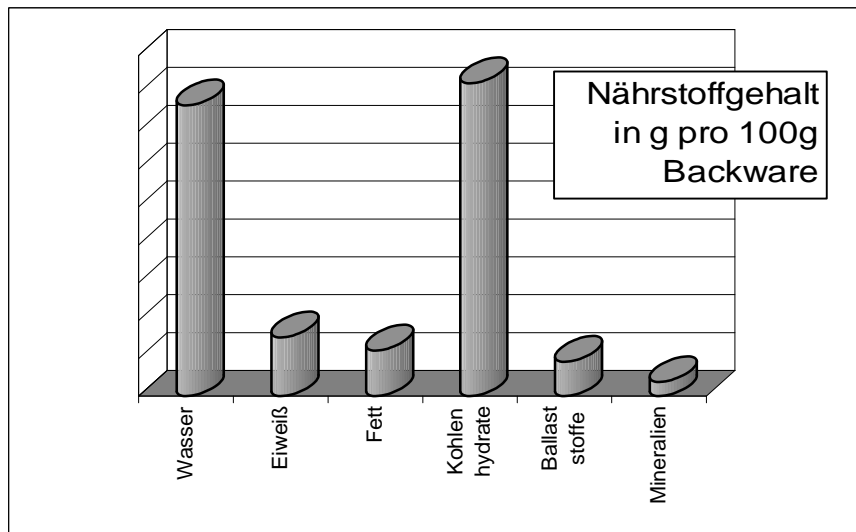
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1135



Walnussbrot



Nährstoffgehalt

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

Nährstoffe

Kohlenhydrate	41,3 g
Eiweiß	7,8 g
Mineralien	1,9 g
Fett	6,0 g
Wasser	38,4 g
Ballaststoffe	4,6 g

Verkaufsinformation

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit Walnüsse und Sor

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

Haltbarkeit / Frischhaltung: 4
in Tagen

Geschmack /
Besondere Eigenschaften: Die Walnüsse und Sonnenblumenkerne verleihen diesem Brot seinen typischen Geschmack

Zusammensetzung: (in absteigender Reihenfolge)
Detmolder Einstufen Führung TA 220, Weizenmehl T 1050, Roggenmehl T1150, Wasser, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Kochsalz, Backhefe,

Brennwertangaben

Brennwert 1060 kJ
252 kcal

Broteinheit je 100g
Backware 3,4

g Backware je
Broteinheit 29,0 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®

