



Vinschgauer Brot

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Teig		Teigruhezeit:	40 Min.
Brotfermentation	32,000	Versäuerung in	20,0 %
Weizenmehl T 550	20,000	Teigausbeute:	176
Roggenmehl T 1150	64,000	Teigtemperatur:	28 °C
Kümmel, gemahlen	0,200		
Fenchel, gemahlen	0,200		
Backhefe	1,500	Hefeanteil vom Getreide:	1,5 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Wasser	60,000	Teigeinlage(kg):	0,350 kg
Teiggewicht	179,900	Brotanzahl:	514,0

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®





Vinschgauer Brot

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.
Zeit:	30 Min
Backverlust:	18 %

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 16.05.2007

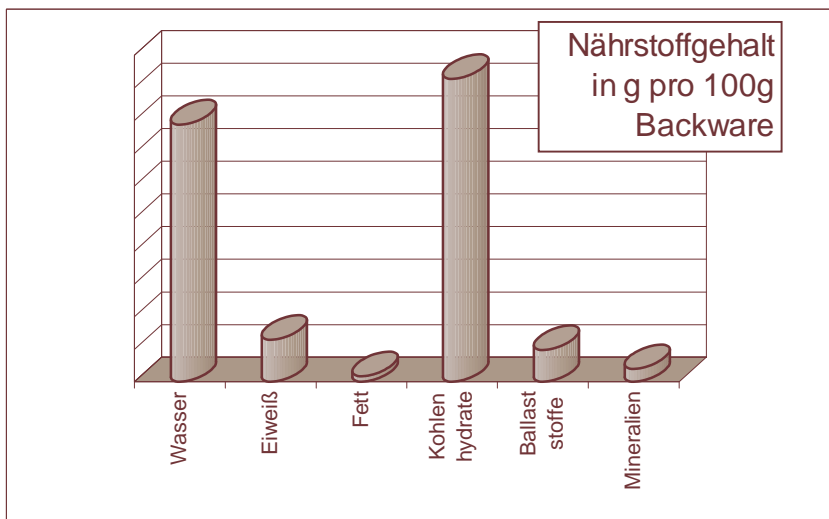
ISERNHÄGER
Die Backkultur®



1060



Vinschgauer Brot



Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 18 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	46,4 g
Eiweiß	6,5 g
Mineralien	2,0 g
Fett	0,9 g
Wasser	39,4 g
Ballaststoffe	4,9 g

Verkaufsinformation

Gebäckname: Vinschgauer Brot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

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

Haltbarkeit / Frischhaltung: 2 - 3

Geschmack /
Besondere Eigenschaften: Der hohe Roggenanteil, verleiht diesem Gebäck seinen herzhaften, leicht säuerlichen Geschmack.

Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck) Roggenmehl (37,8%), Wasser (29,1%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (18,9%), Weizenmehl (11,8%), Salz (1,2%), Backhefe (0,9%), Kümmel (0,1%), Fenchel (0,1%),

Brennwertangaben

Brennwert	924 kJ
	220 kcal

Broteinheit je 100g
Backware 3,9

g Backware je
Broteinheit 25,9 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®

