

## Pausenbrötli mit Keimkraft mit Haselnüssen

21.01.10

|                      |             |       |
|----------------------|-------------|-------|
| <b>Herkunft</b>      | ICTS        |       |
| <b>Bereich</b>       | Bäckerei    |       |
| <b>Produktgruppe</b> | Spezialbrot |       |
| <b>Stückzahl</b>     | 123         | Stück |
| <b>Einlage</b>       | 102         | g     |
| <b>Endgewicht</b>    | 93          | g     |



| Gewicht         | Rohmaterial / Halbfabrikat | Hinweise                            | CCP |
|-----------------|----------------------------|-------------------------------------|-----|
| 3'000 g         | Wasser                     |                                     |     |
| 150 g           | Zucker                     |                                     |     |
| 30 g            | Malz flüssig               |                                     |     |
| 150 g           | Backhefe                   |                                     |     |
| 90 g            | Levopanette                |                                     |     |
| 1'950 g         | Ruchmehl 1100              |                                     |     |
| 1'650 g         | Weizenvollkornmehl fein    |                                     |     |
| 360 g           | Keimlingsmehl Keimkraft WG |                                     |     |
| 250 g           | Butter                     |                                     |     |
| 105 g           | Speisesalz                 |                                     |     |
| 4'200 g         | Früchtebrotmischung        |                                     |     |
| 400 g           | Haselnüsse ganz            | am Schluss schonend daruntermischen |     |
| 50 g            | Eierstreiche               |                                     |     |
| 100 g           | Haferflocken               |                                     |     |
| 100 g           | Haselnüsse gehobelt        | zum aufstreuen                      |     |
| <b>12'585 g</b> | <b>Total Rohmaterial 1</b> |                                     |     |

|         |       |                          |
|---------|-------|--------------------------|
| 1'200 g | 9,5 % | Verlust in Rohmaterial 1 |
|---------|-------|--------------------------|

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 11'385 g | Rezept-Endgewicht |
|----------|-------------------|

**Backtemperatur** 205 - 195 °C

**Backzeit** 20 - 25 Minuten

Legende X = als CCP definiert

| Herstellung  | CCP |
|--|-----|
| <p><b>Herstellung:</b><br/>Wasser, Zucker und Malz miteinander verrühren. Hefe, Levopanette, Ruch- und Vollkornmehl mit den obigen Zutaten vermischen, Butter nach 4 Min. begeben. Salz bei Hälfte der Knetzeit begeben und den Teig schonend auskneten. Früchtebrotmischung und ganze Haselnüsse am Schluss schonend daruntermischen.</p> <p><i>Mischzeit: 10 - 12 Min.</i><br/><i>Knetzeit: 4 - 6 Min.</i><br/><i>Teigtemperatur: 22 - 24 °C</i><br/><i>Stockgare: 120 Min.</i></p> <p><b>Aufarbeiten:</b><br/>Brüche von 3000 g abwägen, leicht rund wirken. Nach kurzer Abstezeit in der Aufschleifmaschine abpressen, mit Ei bestreichen und mit Haferflocken-Haselnussmischung bestreuen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche absetzen. Zugedeckt gären lassen. In mildem Ofen bei offenem Zug einschliessen, nach 5 Min. Zug schliessen und dämpfen.</p> |     |

Legende X = als CCP definiert

## Verzeichnis der Zutaten

Früchtebrotmischung (Aprikosen , Bananen, Datteln, Plaumen, Sultaninen, Ananas, Konservierungsmittel E220, E202)36,9 %, Wasser, Weizenmehl, Weizenschrot, Haselnüsse, Keimlingsmehl 3,2 %, Butter, Zucker, Backhefe, Speisesalz iodiert, Haferflocken, Sauerteig (Weizenkeime, Acerolafruchtpulver (Träger Maltodextrin)), Eier (CH), Gerstenmalz

## Nährwerte

|                     |       |               |        |      |       |
|---------------------|-------|---------------|--------|------|-------|
| Kilokalorien (kcal) | 298   | Protein       | 6,3 g  |      |       |
| Kilojoule (kJ)      | 1'246 | Kohlenhydrate | 51,9 g | Fett | 6,2 g |

