

# Innovazept



...Rezeptur Check

...recipe check

Joghurtweißbrot mit Butter						Kg	%	not OK	OK	
Getreidemahlerzeugnisse										
Weizenmehl Typ 550						70,000	70,00		✓	
							0,00		✓	
							0,00		✓	
							0,00		✓	
Nicht Getreidemahlerzeugnisse										
							0,00		✓	
							0,00		✓	
							0,00		✓	
Sauerteige / Vorteige						TA	PH	Säuregrad	% Hefe	% Malz
Weizenvorteig		200			0,25	30,000	30,00		✓	
		200					0,00		✓	
Autolyseteig						TA				
Weizenmehl Typ 550						15,000	15,00		✓	
Gerstenmalz flüssig (inaktiv)						0,300	0,30		✓	
Wasser						200	15,000	15,00	✓	
							0,00		✓	
Backmittel										
						0,000	0,00		✓	
Fette und Öle										
Butter						6,000	6,00		✓	
Rapsöl						6,000	6,00		✓	
Essentielle Zutaten										
Joghurt 3,8% Fett						15,000	15,00		✓	
Zucker						6,000	6,00		✓	
Vollmilchpulver						5,000	5,00		✓	
Eigelb						4,000	4,00		✓	
Stückhefe						2,500	2,50		✓	
Zitronensaft						2,200	2,20		✓	
Salz						1,800	1,80		✓	
Gerstenmalz flüssig (inaktiv)						1,200	1,20		✓	
Wasser						4,000	4,00		✓	
							0,00		✓	
							0,00		✓	
							0,00		✓	
Gesamtgewicht / Summe Prozentanteile (Brutto TA)						184,000	184,00			
Teigführungs-Parameter										
Teigausbeute (TA)		151							✓	
Knetsystem / Laufzeiten (min.)		Spirale		7,00	6,00			✓		
Teigtemperatur (Celsius)		25°						✓		
Teigruhe / Zwischengare (min.)		45		10				✓		
Stückgare (min.)		75						✓		

Bemerkungen: Joghurt zu 87% in TA eingerechnet!