



Pane 42 Kartoffel

mit Genuit Verde, Pane d'oro und Pom-Frisch
Weizenbrot mit Kartoffelflocken

Rezept-Nr.: 02699

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenvorteig:		Weizenvorteig:
Weizenmehl Type 550	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Genuit Verde DE	0,011	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Hefe	0,007	3 Minuten schnell
Wasser, ca. 20 °C	0,700	Teigtemperatur: ca. 27 °C
-----		Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Weizenmehl Type 550	7,500	
Pom-Frisch	2,000	
Pane d'oro	1,500	
Olivenöl	0,300	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Genuit Verde DE	0,190	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Muskatnuß, fein gerieben	0,020	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Speisesalz	0,240	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
Hefe	0,090	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
Wasser, ca.	8,500	nach unten in mit Pom Frisch ausgestreute Formen legen.
-----		Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Dekor:		Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
Hartweizengrieß	0,800	Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
		Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben.
		Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig
		ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam ca. 10 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 90 Minuten im Raum
		Teigeinlage: 500 g
		Gär- und Lagerphase: über Nacht bei 4-6 °C
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 22,858 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

19.08.2024