



Kartoffel-Burger Bun

mit Pane d'oro, Pom-Frisch und Diapan Soft & Frisch PO SG
Kartoffel-Weizenburger

Rezept-Nr.: 00688

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 280

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen abwägen und rundwirken.
Hartweizengrieß	1,000	Nach der Pressengare abpressen und rundwirken.
Pane d'oro	1,500	Die Burger-Teiglinge auf mit Boeson Backtrennpapier belegte
Pom-Frisch	2,500	Lochbleche absetzen und gut angaren lassen.
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	Danach die Teiglinge etwas flachdrücken, die Oberfläche
Speisesalz	0,250	anfeuchten und mit Kartoffelflocken bestreuen.
Hefe	0,375	Über Nacht im Gärunterbrecher lagern (Brötchenprogramm).
Wasser, ca.	9,200	

Dekor:		Bei guter Gare die Teiglinge mit etwas Schwaden schieben und bei
Kartoffelflocken	0,300	250°C ca. 15 Minuten backen.
		Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2400 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 250 °C
		Backzeit: 15 Minuten

Gesamtgewicht: 22,725 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 15 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

20.06.2023