



Kartoffelbrot

Grundrezept mit Pom Frisch
Kartoffelbrot

Rezept-Nr.: 01550

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu dem gewünschten Teiggewicht abwiegen, rund- und langwirken. Die Teigoberfläche anfeuchten und in Pom-Frisch wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe legen und auf Gare stellen.
Pom-Frisch	5,000	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,400	
Wasser	12,000	
----- Dekor: Pom-Frisch	0,500	Bei 3/4 Gare wenden und mit Schwaden schieben. Kein Zug ziehen.
		Knetzeit: 5 Minuten langsam 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 26 - 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 28,100 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

15.08.2023