



### Tolle Knolle

mit Pom Frisch

Kartoffel-Weizenmischbrot

**Rezept-Nr.: 00974**

Betriebsartikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 39

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu dem gewünschten Teiggewicht abwiegen, rund- und langwirken. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe legen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit dem Schluss nach unten auf Abzieher stürzen, Schablone "Tolle Knolle" auflegen und mit Weizenmehl absieben. Schablone entfernen und Brot bis zur vollen Gare stehen lassen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 5 Minuten den Zug zieh
<b>Pom-Frisch</b>	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,300	
Grundsauer (TA 170)	1,200	
Speisesalz	0,230	
Hefe	0,400	
Wasser	10,000	
-----		
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,300	
<b>Knetzeit:</b>	<b>6 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell</b>	
<b>Teigtemperatur:</b>	<b>ca. 26 - 27 °C</b>	
<b>Teigruhe:</b>	<b>20 Minuten</b>	
<b>Teigeinlage:</b>	<b>600 g</b>	
<b>Backtemperatur:</b>	<b>240 °C fallend auf 200 °C</b>	
<b>Backzeit:</b>	<b>40 Minuten</b>	

**Gesamtgewicht: 25,430 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Michael Meier.**

Telefon: 0160 - 4702190 E-Mail: Michael.Meier@csmingredients.com.

21.09.2023