



Dinkel-Kartoffel-Brötchen

mit Pom Frisch mit Olympial Plus

Dinkelkleingebäck mit Kartoffel

Rezept-Nr.: 00975

Betriebsartikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 362

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	10,000	Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig herstellen. Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge anfeuchten und in Pom-Frisch wälzen. Auf Backbleche, besprüht mit Boeson-Trennwax flüssig aktiv , absetzen.
Pom-Frisch	3,300	
Olympial Plus	0,300	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,500	
Wasser	9,100	

Dekor:		Knetzeit: 5 Minuten langsam
Pom-Frisch	0,700	4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Pressengewicht: 2200 g
		Pressengare: ca. 5-10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 20 Minuten

Gesamtgewicht: 24,100 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

17.07.2023