

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*

Bender-Iglauer

POM-FRISCH

Basisprodukt für saftige
Kartoffelbrote und
Kartoffelkleingebäcke



POM-FRISCH

Karoffelkleingebäck



Backzeit
ca. 22 Min.



Backtemperatur
220 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG*
Weizenmehl T 700	10,000 kg	Pressen nur teilen, nicht rundwirken. Die Teiglinge anfeuchten und in Pom-Frisch drücken. Bei voller Gare mit Schwaden backen.
Pom-Frisch	3,300 kg	
Olympial Glazial	0,200 kg	Unterknetmethode: Semmelteig 10,000 kg Pom-Frisch 2,000 kg Wasser 2,000 kg Nachknetzeit 2 + 2 Minuten
Salz	0,200 kg	
Hefe	0,500 kg	
Wasser ca.	9,100 kg	
Gesamt	23,300 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	2 + 4 Minuten
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	5 - 10 Minuten
Teigeinlage	2.000 Gramm
Backtemperatur	220 °C
Backzeit	ca. 20 - 22 Minuten



Rustikales Kartoffel-Dinkel Brot



Backzeit
ca. 40 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Dinkelmehl T 700	6,000 kg	Nach der Teigruhe zu ca. 650 Gramm Stücken teilen und in Roggenmehl wirken, mit dem Schluss nach unten in gestaubte Brotkörbe legen. Bei guter Gare wenden und mit Schwaden schießen. Nach ca. der halben Backzeit Zug öffnen und rustikal ausbacken.
Pom-Frisch	4,000 kg	
Roggenmehl T 960	2,000 kg	
Olympial Glazial	0,100 kg	
Salz	0,175 kg	
Hefe	0,320 kg	
Speiseöl: Raps	0,150 kg	
Wasser ca.	9,200 kg	
Gesamt	21,945 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	2 + 4 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 30 Minuten
Teigeinlage	ca. 650 Gramm
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 35 - 40 Minuten



Roggen-Kartoffel Brot



Backzeit
ca. 50 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Pom-Frisch	4,000 kg	Nach der Teigruhe Stücke zu ca. 850 Gramm abwiegen und wirken. Anschließend in Roggenmehl zu rustikalen Wecken aufarbeiten, mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe legen und auf Gare stellen. Bei guter 3/4 Gare wenden, mit Schwaden backen, nach ca. der halben Backzeit Zug ziehen und rustikal ausbacken.
Roggenmehl T 960	5,200 kg	
Weizenmehl T 700	2,800 kg	
Roggenmalzpulver	0,250 kg	
Ulmer Quellmild neu	0,120 kg	
Salz	0,170 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser ca.	10,600 kg	
Gesamt	23,390 kg	



VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	ca. 4 + 4 Minuten
Teigtemperatur	ca. 28 °C
Teigruhe	ca. 45 Minuten
Teigeinlage	ca. 850 Gramm
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 50 Minuten

Dinkel Kartoffel Wurzel



Backzeit
ca. 30 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Dinkelmehl T 700	6,000 kg	Nach der Teigruhe auswiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare (ca. 10 Minuten) zu einer S-Form aufarbeiten, in Pom-Frisch wälzen und mit dem Schluss nach oben auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen. Bei guter Gare mit Schwaden schießen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Pom-Frisch	3,300 kg	
Dinkelvollkornmehl	0,700 kg	
Kaisermalz Frost	0,300 kg	
Speisesalz	0,150 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser ca.	7,500 kg	
Gesamt	18,200 kg	



VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	ca. 4 + 4 Minuten
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 30 Minuten
Teigeinlage	ca. 450 Gramm
Stückgare	ca. 30 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 30 Minuten

Burger Bun



Backzeit
ca. 13 Min.



Backtemperatur
250 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl T 700	7,000 kg	Ohne Teigruhe den Teig zu Pressen à 2.000 Gramm auswiegen. Nach ca. 10 Minuten die Pressen teilen und schleifen. Die Rundlinge auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen, leicht flach drücken und auf Gare stellen. Nach ca. 20 Minuten nochmals leicht niederhalten, oder für eine rustikalere Optik mit Roggenmehl stauben, und mit den Fingerspitzen eindrücken. Für weitere 50-60 Minuten garen lassen. Bei guter Gare Teiglinge mit wenig Schwaden schießen. Die Burger eher hell und nicht zu kross ausbacken.
Pom-Frisch	3,000 kg	
Weißback Soft	0,500 kg	
Zucker	0,300 kg	
Salz	0,140 kg	
Hefe	0,400 kg	
Wasser, ca.	7,200 kg	
Gesamt	18,540 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	ca. 4 + 3 Minuten
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 10 Minuten
Teigeinlage	ca. 65 Gramm
Stückgare	ca. 60 Minuten
Backtemperatur	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 13 Minuten



POM-FRISCH

Basismischung zur Herstellung einer breiten Vielfalt an saftigen Kartoffelbroten und Kartoffelkleingebäcken mit feinem Kartoffelgeschmack, saftiger Krume und sehr guter Frischhaltung.

Produktvorteile:

- Flexibler Einsatz für Brot und Kleingebäck
- Variabel dosierbar
- Auch zum rationellen Unterkneteten geeignet
- Für mehr Saftigkeit und längere Frischhaltung der Gebäcke

Alles Gute
Natürlich genießen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

Kartoffelbrot



Backzeit
ca. 40 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG*
Weizenmehl T 700	10,000 kg	Nach der Teigruhe zu ca. 600 Gramm Stücken auswiegen und rund- und langwirken. Die Teigoberfläche leicht anfeuchten, in Pom-Frisch wälzen. Mit dem Schluss nach unten in gestaubte Brotkörbe legen. Bei 3/4 Gare wenden und mit Schwaden schießen. Zug nicht ziehen.
Pom-Frisch	5,000 kg	
Salz	0,200 kg	
Hefe	0,400 kg	
Wasser ca.	11,000 kg	
Gesamt	26,600 kg	

Unterknetmethode:

Brotteig	10,000 kg
Pom-Frisch	3,000 kg
Wasser	3,000 kg
Nachknetzeit 2 + 2 Minuten	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	2 + 4 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	15 - 20 Minuten
Teigeinlage	ca. 600 g
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 40 Minuten



MACHEN SIE LUST AUF KÖSTLICHE KARTOFFELGEBÄCKE!


Schaffen Sie **noch mehr Aufmerksamkeit** mit ansprechenden Werbematerialien und setzen Sie Ihre **handwerklichen Kartoffelgebäcke** gekonnt in Szene. Ein attraktives Poster und eine individualisierte Couponkarte sprechen Ihre Stammkunden gezielt an und helfen Neukunden zu gewinnen!



Motivplakat



Couponkarte

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Pom-Frisch KLU 	Basismischung zur Herstellung einer breiten Vielfalt an saftigen Kartoffelbrot und -kleingebäcken mit feinem Kartoffelgeschmack. Für direkte Führung oder zum Unterkneten.	06113	30 – 50 %	25 kg Sack