



### Kartoffel-Tiger-Ring

Pom Frisch, Gold Ciaguette und Tiger Paste® Country Classic PO SG  
Kartoffel-Dinkelmischgebäck mit herzhaftem Dekor

**Rezept-Nr.: 02570**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 79

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	9,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Ringen aufarbeiten, mit der <b>Tiger Paste® Country Classic</b> einstreichen, in <b>Pom Frisch</b> wälzen und auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche setzen.
<b>Pom-Frisch</b>	5,000	
<b>Gold Ciaguette</b>	1,000	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	12,500	
-----		
Dekor:		
<b>Tiger Paste® Country Classic PO SG</b>	0,750	Bei 3/4 Gare mit <b>wenig</b> Schwaden schieben.
zum Wälzen:		
<b>Pom-Frisch</b>	0,450	Mit geöffnetem Zug ausbacken.
		<b>Knetzeit: 7 Minuten langsam ca. 3 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: 30 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 350 g</b>
		<b>Zwischengare: 15 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 220 °C</b>
		<b>Backzeit: 25 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 29,000 kg**

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

**Backzeit ca.: 25 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

27.09.2022