



### Anno Kartoffelkrüstchen

allesgute anno Krüstchen und Pom Frisch

Dreikorn-Kartoffelbrötchen mit Einkorn und Emmer

**Rezept-Nr.: 02487**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 210

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>allesgute anno Krüstchen</b>	5,000	Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	5,000	
<b>Pom-Frisch</b>	2,000	Pressen abwiegen und rund zusammenfassen. Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken.
Speisesalz	0,040	Dabei die Teiglinge mehlig halten. Zwei Teigstücke übereinanderlegen, einschlagen und kurz langrollen. Die Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluss bekommen.
Hefe	0,300	
Wasser	7,600	
-----		
Dekor:		
<b>Pom-Frisch</b>	1,000	Die Teiglinge zuerst auf ein feuchtes Tuch und danach in Pom-Frisch drücken. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen und garen lassen.
		Bei guter Gare auf Lochbleche drehen und mit Schwaden schieben.
		Zum Ende der Backzeit Zug ziehen und gut ausbacken.
		<b>Knetzeit: 4 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell (wie Brötchenteig)</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
		<b>Pressengewicht: 1400 g</b>
		<b>Pressengare: 15 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 220 °C</b>
		<b>Backzeit: 23 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 20,940 kg**

**Ofentemp.: 220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 23 Min.**

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

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

06.09.2022