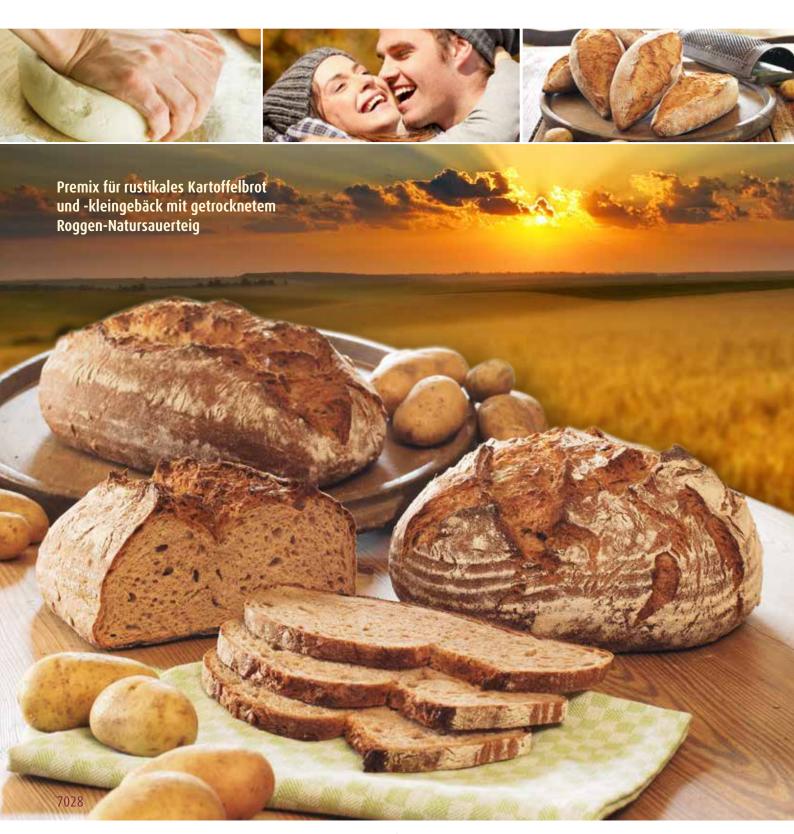
Kartoffel-Kruste





Genuss und Frischhaltung überzeugen

Erste schriftliche Hinweise auf den Einsatz von Kartoffeln im Brot finden sich bereits Mitte des 18. Jahrhunderts. Während man früher die Kartoffeln dem Brot primär zur Streckung des Getreidevorrats zugab, verwendet man sie heute vor allem aus qualitativen Gründen, um den Genuss sowie die Frischhaltung zu steigern.

Diese Verbindung aus Zeitgemäßem und Traditionellem findet sich optimal kombiniert in **unserer Kartoffel-Kruste, dem rustikalen Kartoffelbrot** wieder.

Der hohe Anteil an Kartoffelpüreeflocken sorgt in dem herzhaftaromatischem Brot für einen fein abgerundeten Kartoffelgeschmack und eine hervorragende Frischhaltung.

Abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- **→** optimale Verarbeitungssicherheit
- ⇒ einfache und rationelle Herstellung ohne Quellstück
- **⇒** gute maschinelle Aufarbeitung

Hoher Kartoffelpüreeflockenanteil und bester Roggen-Natursauerteig

- → herzhaft-aromatischer Geschmack
- besonders saftig und gut in der Frischhaltung

Bestens geeignet für Brot und Kleingebäck

- → für eine Vielzahl rustikaler Kartoffel-Gebäckspezialitäten
- → ideale Basis für kreative individuelle Ideen und saisonale Aktionen

Rustikale Kartoffel-Kruste

Bezeichnung

Weizenmischbrot mit Kartoffelpüreeflocken

Weizenmehl Type 812 7,000 kg
KARTOFFEL-KRUSTE 3,000 kg
Hefe 0,250 kg
Wasser, ca. 6,900 l
Gesamtgewicht 17,150 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 29 °C
Teigruhe: ca. 25 Minuten
Teigeinlage: 0,600 kg
Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund bzw. etwas länglich aufarbeiten und mit dem Schluss in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörbchen zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben, den man nicht abziehen lässt. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen und die Brote kräftig ausbacken.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 40 – 45 Minuten





