Kartoffel-Kruste

Premix für rustikales Kartoffelbrot
und -kleingebäck mit getrocknetem
Roggen-Natursauerteig

7028

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

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 herzhaft-aromatischem 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

Kartoffel-Kruste

Kartoffel-Krustis

Bezeichnung:
Weizenmischkleingebäck mit Kartoffelpüreeflocken

Weizenmehl Type 550	8,000 kg
KARTOFFEL-KRUSTE	2,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Margarine	0,150 kg
Salz	0,080 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	6,400 l
Gesamtgewicht	17,280 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,150 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Krustis wie üblich aufarbeiten und die Oberfläche in Roggenmehl wälzen.

Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten

08.24 | 6207028

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de