

Kartoffel-Kruste, halbgebacken mit KARTOFFEL-KRUSTE

Teig:

Weizenmehl T 550	7,000 kg
KARTOFFEL-KRUSTE	3,000 kg
Hefe	0,250 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,900 l</u>
Gesamtgewicht	17,150 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten

Teigtemperatur: 27 °C – 29 °C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Teigeinlage: 0,450 kg

Backtemperatur: 240 C

Backzeit: ca. 25 Minuten (Kerntemperatur 96 °C)

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund bzw. etwas länglich aufarbeiten und mit dem Schluss in KARTOFFEL-KRUSTE oder Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörben zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben aufsetzen, gegebenenfalls die Oberfläche mehrmals einschneiden und backen.

Allgemeiner Hinweis: Für den Haushaltsofen Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 200 °C vorheizen (Umluft 185 °C). Nach Erreichen der Temperatur das Brot ca. 15 Minuten fertig backen.