

Kartoffelbrötchen



Kartoffelansatz

1,500 kg	Kartoffelflocken	0,150 kg	- zügig vermischen
3,000 kg	Milch	0,300 kg	
0,030 kg	Salz	0,003 kg	
0,010 kg	Muskatnuss	0,001 kg	
4,540 kg	Ansatz	0,454 kg	

Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl 550	1,000 kg	- Teigtemp. ca. 25°C - 2 Minuten vor Knetzeitende den Ansatz zugeben
0,200 kg	Butter	0,020 kg	
0,100 kg	Honig	0,010 kg	
0,220 kg	Salz	0,022 kg	
0,300 kg	Hefe	0,030 kg	
0,200 kg	Backmalz	0,020 kg	
6,100 kg	Wasser	0,610 kg	
4,540 kg	Kartoffelansatz	0,454 kg	- auskneten
21,660 kg	Teig	2,166 kg	- Teigruhe 60 min

Verarbeitung

- 2100 g Pressengewicht
- 20 Minuten Ballengare
- mit dreiviertel Gare bei Brötchentemperatur einschießen
- Ausbacken mit offenem Zug bei ca. 230°C
- Backzeit ca. 20 min.