



Kartoffel-Toast

mit Agavensirup gesüßt

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550/812	10,000 kg	10,000	20,000	30,000
Pellkartoffelmehl	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
minimalback	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Muskatblüte (Macis)	0,002 kg	0,002	0,004	0,006
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Agavendicksaft	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Apfelessig	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butter	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
25.3.17 23:18	18,942	18,942	37,884	56,826

Erläuterung

- das Pellkartoffelmehl trocken kurz unter das Weizenmehl mischen, damit es nicht beim Anteigen klumpt

Anmerkungen zu Rohstoffen

- die Muskatblüte rundet den Geschmack der Kartoffel harmonisch ab. Bei der Dosierung aufpassen, ggf. das Gewürz auf die 9-fache Menge Mehl aufstrecken, damit es sich besser verwiegen lässt.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

15 - 20 Minuten

Aufarbeitung

weitere Angaben

Am sinnvollsten in der 4-Pieces- , 10-Pieces- oder Twist-Methode aufarbeiten und in Kasten legen.

Backen

weitere Angaben

hell ausbacken, das Brot soll ja noch getoastet werden

Variationen

- Butter-Menge anpassen (5% bis 7%) oder alternativ Raps-/Sonnenblumenöl verwenden
- Agavensirup gegen Zucker austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen