



# Kartoffelkruste

mit einem Anteil roher Kartoffeln

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Salzsauerteig TA 180	3,640 kg	3,640	7,280	10,920
Roggenvollkornmehl	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,600 kg	1,600	3,200	4,800
Salz	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Weizenmehl Type 812/1050	8,000 kg	8,000	16,000	24,000
Pellkartoffelmehl	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Weltmeister-Gewürz	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Salz	0,210 kg	0,210	0,420	0,630
Kartoffeln frisch, grob geraspelt	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (nach Führung)	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser	5,200 kg	5,200	10,400	15,600
26.3.17 12:37	19,050	19,050	38,100	57,150

## Erläuterung

Die Kartoffeln werden frisch mit einer groben Reibscheibe zerkleinert.

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Weltmeistergewürz sorgt, mit der für diese Rezeptur halbierten Zugabemenge, für eine genial passende Geschmacksabrundung
- Pellkartoffelmehl sind getrocknete Kartoffeln in ihrer reinsten Form. Es wird mit dem Weizenmehl vor der Teigbereitung etwas vermischt, um Klumpenbildung zu verhindern.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

25 - 30 Minuten

## Aufarbeitung

weitere Angaben

freigeschoben auf Abzieher setzen

## Dekor

Mischung

Am sinnvollsten Reis-Crisp extrafein um die Krusteneigenschaften lange aufrecht zu erhalten. Alternativ ein Extrudat aus Hartweizen, Dinkel oder Mais.

## Gare

Dauer

50 Minuten, darauf Hefemenge anpassen

## Backen

weitere Angaben

Nicht zu dunkel, jedoch mit dicker Kruste ausbacken. Dazu die Ofentemperatur gegen Ende der Backzeit soweit reduzieren, dass das Brot nicht dunkler wird und etwas länger im Ofen lassen.

## Variationen

- auf betriebseigenen Sauerteig umrechnen
- Roggenanteil auf bis zu 40% erhöhen
- anstatt dem Weltmeistergewürz auf die Grundrezeptur 2 bis 4 Gramm Muskatblüte zugeben.