

Rezept der Woche: #12 Bratkartoffelbrot

Teigtemperatur: ca. 26-28°C Teigruhe: ca. 35 Minuten

Teiggewicht: 900g für 750g Brote Aufarbeitung: betriebsüblich

Backtemperatur: 250-270°C – abfallend

Backzeit: ca. 50 Minuten



| Rezeptur 1 | Unterkneten | Anmerkung |
|------------|--|--|
| 4,000kg | | |
| 6,oookg | | |
| 4,000kg | | |
| 0,220kg | | |
| | | |
| 6,400kg | letzte Min. | |
| | 1,800kg | Kartoffeln gehackt (roh) |
| o,o8okg | 0,750kg | Röstzwiebeln |
| | o,5ookg | Schinkenwürfel |
| 20,950kg | 24,000kg | |
| | 4,000kg 6,000kg 4,000kg 0,220kg 6,400kg 0,080kg | 4,000kg 6,000kg 4,000kg 0,220kg 6,400kg letzte Min. 1,800kg 0,080kg 0,750kg 0,500kg |

Verarbeitung: Aus den Zutaten einen mittelfesten bis weichen Teig herstellen. In Roggenmehl aufmachen und mit dem Schluss in bemehlte Gärgutträger setzen.

Bei 3/4 Gare auf Herdplatte setzen und in den Ofen schieben. Brote gut beschwaden und nach ca. 3 Minuten den Zug ziehen. Nach 20 Minuten den Zug wieder schliessen und die Brote gut ausbacken.

Tip: Wird die Backzeit verlängert, schmeckt das Brot noch aromatischer. Verfeinern Sie das Brot nach Belieben auch mit gemahlenem Kümmel oder Brotgewürz.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne: Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de









