

KARTOFFELBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	66.67%
Fala Knollenbrot	5,000 kg	33.33%
Fala Hefe Universal	0,400 kg	2.67%
Wasser	11,000 kg	73.33%
Gesamtgewicht	26,400 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 4 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 45 Min.