

## Rezeptservice 06/2006: Speckkartoffelbrot

### Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg

#### Brühstück

Kartoffelpüreepulver	15,000 kg
Wasser	45,000 kg
Gesamt. Brühstück	60,000 kg

#### Teig

Brühstück	60,000 kg
Brotfermentation	12,500 kg
Weizenmehl T 550	80,000 kg
Roggenmehl T 1150	14,000 kg
Schinken, gewürfelt	10,000 kg
Backhefe	2,400 kg
Salz	2,000 kg
Wasser	35,250 kg
Gesamt. Teiggewicht	215,650 kg

### Führungsbedingungen

#### Brühstück

Wassertemperatur	30° C
Teigausbeute	400
Stehzeit	0,5 Std.

#### Teig

Teigruhezeit	30 Min.
Versäuerung in	30 %
Teigausbeute	175
Teigtemperatur	26° C
Hefeanteil vom Getreide	2,4 %
Salzanteil vom Getreide	2,0 %
Teigeinlage	0,850 kg
Brotanzahl	253,7 St.

## Aufarbeitung

- Teig teilen, rund wirken und in Mehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Körbe legen und auf Gare stellen.
- Gegarten Teigling vorsichtig auf Abzieher kippen, so dass der Schluss unten bleibt.

## Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1	3 Min
Stufe 2	4 Min

## Stückgare

Temperatur	32° C
Relative Feuchte	70 %
Zeit	45 min

## Backprozess

Anbacktemperatur	260 °C
Ausbacktemperatur	200 °C
Schwaden	45-60 Sek.
Zeit	55 Min.
Backverlust	16 %



**IsernHäger bietet Ihnen noch mehr:** Zu jedem Rezept des Monats können Sie eine Verkaufsinformation mit Nährwertberechnung bekommen. Ein Beispiel dafür sehen Sie auf der IsernHäger Website unter "Muster-Verkaufsinformation". Weitere Hinweise gibt Jens Stadtländer unter Telefon +49 (0) 51 39 - 99 95 - 52 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadtlaender@isernhaeger.de>

**Info:** <http://www.vorteig.de>