



Premium Kartoffelschnitzer

Rustikale, herzhafte und würzige Kartoffel-Spezialitäten lassen sich rationell und sicher mit unserem Premium Kartoffelschnitzer herstellen. Die ausgewählten Zutaten sorgen für einen vollaromatischen Geschmack. Stabile Teigeigenschaften und ein ansprechendes Volumen zeichnen dieses Produkt neben einer langen Frischhaltung und dem besonderen Aroma aus.

Brötchen, die jedem Verbraucher schmecken! Für alle Führungsarten geeignet.



## Rezeptvorschlag:

### Kartoffelschnitzer-Kröstchen

### Betriebsrezeptur

Weizenmehl	7,500 kg	_____
<b>Premium Kartoffelschnitzer</b>	2,500 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 6,700 l	_____

-----  
**Teiggewicht** **17,050 kg**

## Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

## Teigruhe:

Ca. 10 Minuten.

## Aufarbeitung:

Teigstücke von 2,400 kg abwägen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Ballengare eckig abpressen. Die Teigstücke anfeuchten und mit **Premium Kartoffelschnitzer** dekorieren. Auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 Minuten.

## Backprozess:

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen. Beliebig einschneiden und bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadmenge in den Ofen geben. Nach 3 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 22 Minuten.