



Premium Country-Pom-Kruste

Mit unserer Premium Country-Pom-Kruste lassen sich köstliche Kartoffel-Spezialitäten herstellen. Premium Country-Pom-Kruste besteht aus einer Mischung ausgesuchter Kartoffeln, Weizenmahl-erzeugnissen und Gewürzen. Die Backwaren erhalten dadurch einen besonders zarten Biss und halten sich sehr lange frisch. Die Teige sind neben der direkten Führung problemlos für die Gärverzögerung und Gärunterbrechung geeignet.



## Rezeptvorschlag:

### Kartoffelbrot

### Betriebsrezeptur

Weizenmehl	7,500 kg	_____
Premium Country-Pom-Kruste	2,500 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 6,300 l	_____

---

Teiggewicht 16,650 kg

**Knetzeit:** Ca. 5 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

**Temperatur:** Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

**Teigruhe:** Ca. 10 Minuten.

**Aufarbeitung:** Nach der Teigruhe werden Teigstücke von ca. 0,550 kg abgewogen und rundgewirkt. Nach kurzer Entspannungszeit werden die Rundstücke mit viel Mehl länglich aufgearbeitet und mit dem Schluss nach unten auf gut bemehlten Gärgutträgern abgesetzt.

**Gärzeit:** Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

**Backprozess:** Bei  $\frac{3}{4}$  Gare werden die Brote mit dem Schluss nach oben gedreht und bei ca. 220 °C in den Etagenofen geschoben. Nach 60 Sekunden wird kräftig Schwaden gegeben und nach weiteren 5 Minuten wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. 10 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen.

**Backzeit:** Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 35 bis 40 Minuten.