

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 162
Kartoffelbrot



www.riwoback.de

Vormischung zur Herstellung saftiger Kartoffelbrote und -brötchen.

Als Quellstück kann RIWO Kartoffelbrot auch einfach unter den fertigen Teig geknetet werden. Zur Geschmacksabrundung und zur längeren Frischhaltung, kann die Mischung mit 4%iger Anwendung auch in Weizenmisch- und Roggenmischbroten eingesetzt werden.

Kartoffelbrot

9,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,550 kg	Grundsauerteig TA 155 / 18 S°
5,000 kg	RIWO Kartoffelbrot
0,400 kg	EIWO Hefe Premium
9,200 kg	Wasser ca.
25,150 kg	Teig

Kartoffelbrötchen

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	RIWO Premium Frost
5,000 kg	RIWO Kartoffelbrot
0,450 kg	EIWO Hefe Premium
9,700 kg	Wasser ca.
25,450 kg	Teig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	Spirale: 3 + 2 Min.
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Min.
Ballengare:	-
Endgare:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	220 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	ca. 50 - 55 Min. bei 580 g EW.
Aufarbeiten:	betriebsüblich

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	Spirale: 3 + 2 Min.
Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	10 Min.
Ballengare:	10 Min.
Endgare:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	220 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	20 - 25 Min.
Aufarbeiten:	betriebsüblich

Vorschlag: Kartoffelkrüstchen

Teigstück abwiegen (300 g für 250 g Krüstchen) rundwirken und länglich spitz formen, in Kartoffelmix wälzen und mit Schluss nach oben in Brotkörbchen setzen. Mit knapper Gare auf Bleche oder Einschießapparate setzen und schräg über Kreuz einschneiden. Mit reichlich Schwaden schieben.