



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Telefon 081-771 60 77

Telefax 081-771 60 78

info@strickermuehle

www.strickermuehle.ch

Backmehle • Rheintaler Maisprodukte • Misch- und Einzelfutter • Getreideannahme

Kartoffelbrot

3200 g	Kartoffelbrotmehl, Backfertigmischung
80 g	Milchpulver
100 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser
<hr/>	
5450 g	Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für elf Kartoffelbrote à 480g.

- Kneten:** Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.
1. Gang: 5 Minuten; 2. Gang: 4 – 5 Minuten
Achtung: Teig ist zu Beginn fest u. lässt während des Knetens nach
- Stockgare:** 50 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen.
- Aufarbeiten:** Die Teigstücke locker rund wirken, in Roggenmehl wenden und mit dem Schluss nach unten auf Apparate absetzen.
- Backen:** Teiglinge vor dem Einschleusen wenden. 45 – 50 Minuten backen.
Anfangstemperatur: 210 °C. Temperatur fallend.
- Tipp:** Abgestandenen Ofen verwenden!

Wir verwenden keine Emulgatoren, keine Mono- & Diglyceride (z.B.:DAWE), keine Phosphate, keine Genuss säuren & Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel (z.B. Johannisbrot- & Gurkenmehle), keine Haltbarkeitsmittel.

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Kartoffelflocken, Backhilfsmittel, Gerstenmalzmehl geröstet