

# Kartoffelbrot, 600 g mit SOFT PAN 40

## PAN 40

### KOMPLET SOFT PAN 40

#### Teig

SOFT PAN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Olivenöl	400 g
Hefe	400 g
Wasser	6.400 g
Kartoffelflocken	1.000 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>18.200 g</b>

#### Zum Aufstreuen

Kartoffelflocken	1.500 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>1.500 g</b>

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (im Spiralknetter): ca. 3 Minuten im langsamen Gang

ca. 5 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe auf Gare stellen.

Teiginwaage: ca. 600 g für 500 g Brote

Stückgare: ca. 35 - 45 Minuten, bei 30 °C und 75 % rel. Luftfeuchte

Nach der Stückgare nach betrieblichen Wünschen besieben und mit Schwaden abbacken. 10 Minuten vor dem Backende den Zug ziehen.



Backtemperatur: 200° C auf 180° C fallend

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

#### Meistertipp:

Alternativ können die Teiglinge nach dem Aufarbeiten mit Wasser abgestrichen und in Kartoffelflocken gewälzt werden. Vor dem Abbacken empfiehlt es sich die Brote 3 - 4 mal einzuschneiden.

Für einen kräftigeren Geschmack 0,1% Salz zum Grundrezept zusetzen.

*Aus Gutem das Beste backen!*

