

Kartoffel-Buchteln

KOMPLET Soft Pan 40



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 65 Stück à ca. 210 g

Teig:

KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg
Olivenöl	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	5,600 kg
Gesamtteig	16,400 kg

Dekor:

Sesamsaat, geschält, hell	0,350 kg
Leinsaat	0,350 kg
Gesamtdekor	0,700 kg
Gesamtgewicht	17,100 kg

Kartoffel-Buchteln

KOMPLET Soft Pan 40

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 4 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwiegen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.

Teigleinwaage: ca. 1,500 kg (30er Presse)

Ballenruhe: ca. 10 Minuten

Anschließend die Ballen abpressen und rund wirken. Die Teiglinge anfeuchten, jeweils 5 Stück in vorbereitete Ringe, Ø 14 cm, einlegen, wobei der mittlere Teigling ohne Dekor bleibt und die 4 äußeren in die Dekormischung gedrückt werden. Nach der Garzeit mit etwas Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend
auf 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

MEISTERTIPP:

FÜR EINE HERZHAFT VARIANTE KANN KNOBLAUCH-GRANULAT UND PAPRIKAPULVER DER DEKORMISCHUNG HINZUGEgeben WERDEN.

ALTERNATIV ZU DEN 14 cm-RINGEN KÖNNEN DIE KOMPLET Papier-Backformen MBB 170/35 VERWENDET WERDEN. HIER WERDEN 6 TEIGLINGE PRO KOMPLET Papier-Backformen BENÖTIGT.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99