

Kartoffel-Speckbrot

REZEPT-
IDEE



Das Kraftpaket für mehr Power!

Teig:

- 8.500 g Weizenmehl T 550
- 4.250 g Kartoffel-Würfel (roh)
- 260 g Salz
- 170 g Hefe
- 170 g Tafelöl (Rapsöl)
- 850 g Speisequark
- 850 g Zwiebel (Röstzwiebel)
- 30 g Muskatnuss
- 1.200 g Schinkenwürfel
- ca. 3.400 g Wasser

Teigbereitung: Aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Spiralknetzer 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell. Teigtemperatur 26 °C. Teigruhe ca. 15 Minuten.

Aufarbeitung: Teigstücke zu je 580 g auswiegen, rund und lang stoßen und die Oberfläche befeuchten. Anschließend in Kartoffelflocken wälzen und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen.

Endgare: Ca. 50 - 60 Minuten bei 28 °C, 80 % Luftfeuchte. Bei $\frac{3}{4}$ Gare einmal längs schneiden.

Backen: Ofentemperatur: 240 °C ca. 40 Minuten mit viel Schwaden schieben. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.

