

# KARTOFFEL-SPECKBROT

## DAS KRAFTPAKET FÜR MEHR POWER

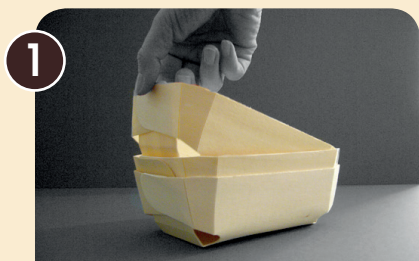
REZEPT-  
IDEE



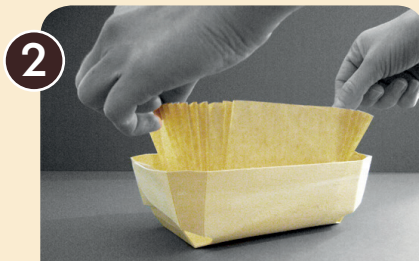
<b>Teig:</b>	8.000 g Weizenmehl T 550 4.250 g Kartoffel-Würfel (roh) 260 g Salz 170 g Hefe 170 g Tafelöl (Rapsöl) 850 g Speisequark 850 g Zwiebel 30 g Muskatnuss 1.200 g Schinkenwürfel ca. 3.400 g Wasser
<b>Teigbereitung:</b>	Aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Spiralkneiter 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell. Teigtemperatur 26 °C. Teigruhe ca. 15 Minuten.
<b>Aufarbeitung:</b>	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.
<b>Endgare:</b>	Ca. 50-60 Minuten bei 28 °C, 80 % Luftfeuchte. Bei 3/4 Gare einmal längs schneiden.
<b>Backen:</b>	Ofentemperatur: 240 °C ca. 40 Minuten mit viel Schwaden schieben. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

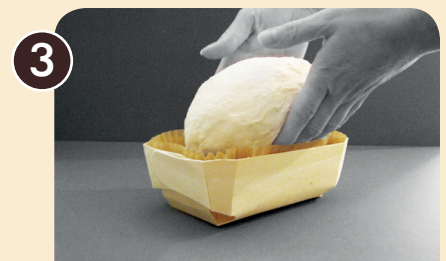
### SO WIRD'S GEMACHT



1 Entnehmen Sie den Backkorb an der Stirnseite!



2 Legen Sie zum Backen immer eine der mitgelieferten Backpapierkapseln ein!



3 Teigling einlegen und auf Gare stellen. Backen Sie das Brot (Backzeit etwas verlängern, Temperatur etwas reduzieren).

Mehr Infos unter [www.carlsens.de](http://www.carlsens.de)

CARLSEN'S Vertriebs GmbH · Bielefelder Str. 236 · D-32051 Herford  
Tel.: +49 (0) 5732 - 66 105 · Fax: +49 (0) 5732 - 66 108 · [info@carlsens.de](mailto:info@carlsens.de)