

Speckkartoffelbrot

Gesamtmenge Mehl / Schrot

100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen	
Brühstück		Brühstück	
Kartoffelpüreepulver	15,000	Wassertemperatur:	30 °C
Wasser	45,000	Teigausbeute:	400
Brühstück	60,000	Stehzeit:	0,5 Std.
Teig		Teigruhezeit:	30 Min.
Brühstück	60,000	Versäuerung in	30,0 %
Brotfermentation	12,000	Teigausbeute:	170
Weizenmehl T 550	80,000	Teigtemperatur:	26 °C
Roggenmehl T 1150	14,000	Hefeanteil vom Getreide:	2,4 %
Schinken, gewürfelt	10,000	Salzanteil vom Getreide:	2,0 %
Backhefe	2,400	Teigeinlage(kg):	0,850 kg
Salz	2,000		
Wasser	30,250		
Teiggewicht	210,650	Brotanzahl:	247,8

Speckkartoffelbrot

Aufarbeitung:

Teig teilen, rundwirken und in Mehl wälzen.
Mit dem Schluss nach unten in Körbe legen
und auf Gare stellen.

Gegarten Teigling vorsichtig auf Abzieher
kippen, so dass der Schluss unten bleibt.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1: 3 Min
Stufe 2: 4 Min

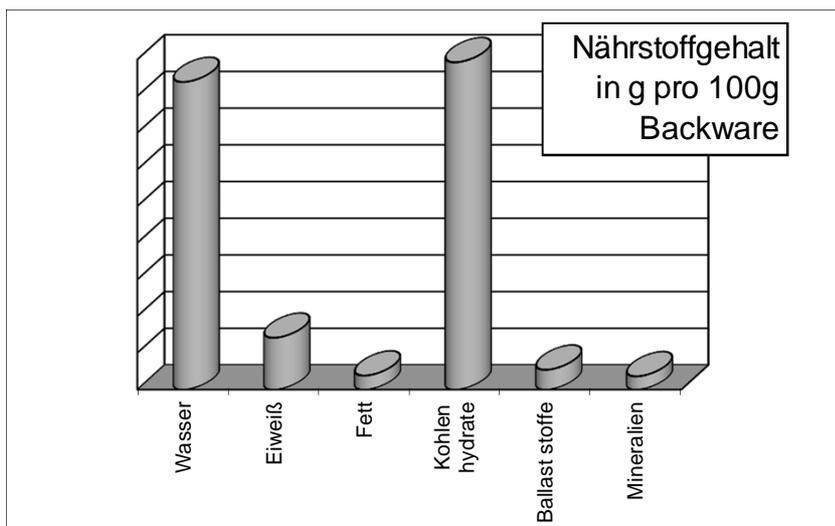
Stückgare:

Temperatur: 32 °C
Rel. Feuchte: 70 %
Zeit: 45 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur: 260°C
Ausbacktemperatur: 200°C
Schwaden: 45-60 Sek.
Zeit: 55 Min
Backverlust: 16 %

Speckkartoffelbrot



Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 16 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	44,6 g
Eiweiß	7,1 g
Mineralien	1,8 g
Fett	1,9 g
Wasser	41,9 g
Ballaststoffe	2,7 g

Verkaufsinformation

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Kartoffel und Schinken

Lagerungsbedingungen: Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten

Haltbarkeit / Frischhaltung: 4

Geschmack /
Besondere Eigenschaften: Die außergewöhnliche Zusammenstellung der Zutaten verleiht dieser Brotsorte seinen unvergleichlichen Geschmack.

Brennwertangaben

Brennwert	976 kJ
	232 kcal

Broteinheit je 100g	
Backware	3,7

g Backware je	
Broteinheit	26,9 g

Zusammensetzung:
(im fertigem Gebäck) Weizenmehl (39,4%), Wasser (33,2%), Kartoffelpüreepulver (7,4%), Roggenmehl (6,9%), Sauerteig (Roggenmehl, Wasser) (5,9%), Schinken, gewürfelt (4,9%), Backhefe (1,2%), Salz (1%),