



# >> Altdeutsche Kartoffel-Knolle *Kartoffel-Knolle* 15

## Zutaten

### Teigbereitung:

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
2,000 l Wasser	_____ l	_____ €
1,500 kg BÄKO Roggenflocken gemälzt	_____ kg	_____ €
0,450 kg BÄKO Kartoffelflocken	_____ kg	_____ €
<b>Teig</b>		
7,000 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
3,500 l Wasser	_____ l	_____ €
2,000 kg Grundsauerteig (aus Rezeptur Nr. 14)	_____ kg	_____ €
1,000 kg Kartoffeln	_____ kg	_____ €
1,500 kg Crème fraîche mit Kräutern	_____ kg	_____ €
0,400 kg Aromaroggenmalzpulver	_____ kg	_____ €
0,400 kg Roggenmehl T 1150	_____ kg	_____ €
0,280 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,250 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
0,200 kg Röstzwiebeln	_____ kg	_____ €
0,010 kg Muskat	_____ kg	_____ €

Dekor  
Crusty Crust

\_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung des Quellstückes

**Knetzeit:** 2 min langsam  
**Quellzeit:** über Nacht (in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

## Zubereitung des Brotteiges

**Knetzeit:** 7 + 7 min  
**Teigtemperatur:** 23 °C  
**Teigruhe:** 30 min  
**Backtemperatur:** 250 °C fallend auf 200 °C  
**Backzeit:** 50 min

## Zubereitung der Kartoffeln

Die Kartoffelscheiben mit Schinkenspeck und Zwiebeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer - je nach Geschmack - würzen. Kurz vor Ende der Knetzeit dem Teig zugeben.

## Verarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe Teigstücke von 600 g abwiegen. Brote rund wirken und in der Mitte eindrücken, anfeuchten und in Crusty Crust drücken. Auf der Druckstelle garen lassen. Bei 3/4 Gare die Brote wenden und reichlich Schwaden einschieben. Bei fallender Hitze kräftig ausbacken.

**Viel Erfolg!**