



# > > Tolle Knolle 11

## Zutaten

### Teigbereitung:

Quellstück: über Nacht kalt einweichen

		Kundenrezept	Kalkulation
1,000 kg	Lukull Bratkartoffeln	_____ kg	_____ €
2,500 l	Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>			
34,000 kg	Weizenmischbrotteig	_____ kg	_____ €
3,500 kg	Quellstück	_____ kg	_____ €
1,000 kg	Schinkenwürfel fein	_____ kg	_____ €
0,600 kg	Röstzwiebeln	_____ kg	_____ €
<hr/>			
<u>39,100 kg</u>		_____ kg	_____ €

## Zubereitung des Brotteigs

- Quellstück:** kalt, über Nacht  
**Knetzeit:** mit Spiralkneter  
 2 min langsam unterkneten  
**Teigtemperatur:** 26 – 27 °C  
**Teigruhe:** 20 – 30 min  
**Teigeinlage:** 580 g  
**Backtemperatur:** 240 °C anbacken  
 200 °C ausbacken  
**Backzeit:** ca. 45 min

### Mit offenem Zug ausbacken!

## Verarbeitungshinweis

Die Kartoffelscheiben mit dem Wasser mischen und über Nacht quellen lassen.

Das Quellstück, den Schinken und die Zwiebeln in den fertigen Weizenmischbrotteig einkneten und ruhen lassen. Nach der Teigruhe auswiegen und rundwirken, kurz entspannen lassen.

Leicht „knollenartig“ langwirken, die Oberfläche anfeuchten und in einer Mischung aus Roggenmehl, Kartoffelflocken und Sesam wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Lochbleche legen und auf Gare stellen.

Bei 3/4 bis fast voller Gare mit reichlich Dampf einschließen, nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.

Viel Erfolg!