



Bio Kartoffelkrusties

Bio Weizenvorteig:

Bio Weizenmehl Type 550

2.500 g

Bio Hefe

50 g

Wasser ca. 35 °C

2.500 g

Mischen und direkt über Nacht in die Kühlung stellen.

Bio Quellstück:

Bio Süßkartoffelwürfel

1.200 g

Bio Dinkelfrischflocken

1.000 g

Bio Sonnenblumenkerne

500 g

Bio Leinsamen

250 g

Bio Obstessig 5 % Säure

250 g

Wasser

3.800 g

Quellzeit 2 Stunden

Teig:

Bio Weizenvorteig

5.000 g

Bio Quellstück

7.000 g

Bio Weizenmehl Type 550

6.000 g

Bio Dinkelvollkornextrudat

500 g

Bio Kartoffelflocken

250 g

Meersalz

250 g

Bio Ur- Dinkel S5

200 g

Bio Fermenta 1

100 g

Bio Hefe

60 g

Wasser

ca. 2.500 g

Gesamtteig

ca. 21.860 g



Knetzeit:

1. Gang 10 Minuten und 2. Gang 2 Minuten

Teigtemperatur:

ca. 24 °C bis 26 °C

Teigruhe:

1 Stunde bei Raumtemperatur, dann portioniert, in Wannen abgedeckt in der Kühlung für 8 bis 18 Stunden.

Aufarbeitung:

90 g Teiglinge über Rheon abwiegen, schwach rund schleifen oder facieren wie Handsemmel, in Hartweizengrieß wälzen und mit Schluss nach unten auf bemehlte Dielen setzen. Bei knapp voller Gare mit Schluss nach oben mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

ca. 20 Minuten

Anmerkung:

Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.