



Kartoffelkrusties

Weizenvorteig:

Weizenmehl Type 550
Hefe
Wasser ca. 35 °C

2.500 g
50 g
2.500 g

Mischen und direkt über Nacht in die
Kühlung stellen.

Quellstück:

Süßkartoffelwürfel
Dinkelfrischflocken
Sonnenblumenkerne
Leinsamen
Obstessig 5 % Säure
Wasser

1.200 g
1.000 g
500 g
250 g
250 g
3.800 g

Quellzeit 2 Stunden

Teig:

Vorteig
Quellstück
Weizenmehl Type 550
Dinkelvollkornextrudat
Kartoffelflocken
Meersalz
Ur- Dinkel S5
Fermenta 1
Hefe
Wasser
Gesamtteig

5.000 g
7.000 g
6.000 g
500 g
250 g
250 g
200 g
100 g
60 g
ca. 2.500 g
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.**