



Kartoffelbrot aus Kartoffelmehl-fix

Deklaration (Mehl)	Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl (Typ 1100), Kartoffelflocken, Weizenmalzflocken, Levit und Salz
Rezept	1'400 g Kartoffelmehl-fix 1'000 g Wasser 80 g Hefe
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (22-24°C).
Stockgare	20 Minuten, einmal aufziehen
Aufwirken	Teigstücke zu 400 g abwägen, je nach Form bearbeiten
Stückgare	Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschiessen
Backen	In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken