



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



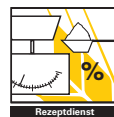
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Kartoffelbrot aus Kartoffelmehl-fix

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl (Typ 1100), Kartoffelflocken, Weizenmalzflocken, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

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.