



Karows feine Rezepte

Kartoffel- Rosmarinbrot

Karow
Rosmarinextrakt
auf Rapsöl kbA



Kartoffel-Rosmarinbrot



Arbeitsschritte

Schritt 1

Teig im All-in-Verfahren herstellen.

Aufarbeitung

| | |
|------------------------|--|
| Knetzeit: | 8 Minuten langsam / 3 – 5 Minuten schnell (entsprechend auskneten) |
| Teigtemperatur: | 25 °C |
| Teigruhe: | 30 Minuten |
| Teigeinlage: | 0,580 kg |
| Aufarbeitung: | Rund, mit Schluss nach unten in Gärkorbchen setzen |
| Stückgare: | 35 – 45 Minuten (im Garraum) |

Vorbereitung Backen

Teiglinge auf Abziehhapparat stürzen und mit Dampf einschießen.

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Backtemperatur: | 260 °C fallend auf 190 °C |
| Backzeit: | ca. 35 Minuten |
| Zug öffnen: | nach 10 Minuten |

Zutaten

| Kartoffel-Rosmarinbrot | |
|--|------------------|
| Dinkelsauerteig, getrocknet | 0,200 kg |
| Pflanzenfasern (z.B. Psyllium) | 0,300 kg |
| Hartweizengrieß | 0,200 kg |
| Weizenmehl Type 550 | 5,000 kg |
| Roggenmehl Type 997 | 3,000 kg |
| Dinkelmehl Type 630 | 1,600 kg |
| Pellkartoffelmehl | 1,200 kg |
| minimalback 0,5% | 0,040 kg |
| Kurkuma | 0,002 kg |
| Salz | 0,250 kg |
| Bio-Rosmarin-Extrakt auf Rapsöl kbA | 0,060 kg |
| Hefe (je nach Führung) | 0,200 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Wasser | 7,300 kg |
| gesamt | 19,552 kg |



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de