



MT-Adventsbrod

**Direkte Herstellung mit 25 % BÖCKER Kartoffelpaste
und weihnachtlichen Gewürzen**
(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Brotteig: 2,500 kg **BÖCKER Kartoffelpaste**
8,000 kg Weizenmehl Typ 550
2,000 kg Roggenmehl Typ 1150
0,300 kg Hefe
0,050 kg Lebkuchen-Gewürz oder Spekulatius-Gewürz
6,000 l Wasser
18,850 kg Brotteig

Teigknetung:

Spiralkneter: 4 + 2 Minuten
Teigausbeute: 160 TA (ca.)
Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Teigruhe: 20 Minuten

Teigstücke von 600 g abwiegen, rundstoßen und etwas länglich formen. In Kartoffelgrieß wälzen und mit dem Schluss nach oben zu je 2 Stück in die Gärkörbe legen.
Auf Abzieher setzen und nach Wunsch schneiden und mit Schwaden schieben.

Stückgare: 30 – 40 Minuten
Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit : ca. 40 Minuten