

## Kartoffelkuchen



### Hefestück

<b>2,000 kg</b>	<b>Stollenmehl 405</b>	<b>0,200 kg</b>	- 25°C Teigtemperatur - 1,5 Stunden Stehzeit
<b>1,500 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,150 kg</b>	
<b>0,900 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,090 kg</b>	
<b>4,400 kg</b>	<b>Hefestück</b>	<b>0,440 kg</b>	

### Quellstück

<b>2,500 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,250 kg</b>	- 1 Stunde Stehzeit
<b>2,000 kg</b>	<b>süße Mandeln</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Zitronat</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Orangeat</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>8,500 kg</b>	<b>Quellstück</b>	<b>0,850 kg</b>	

<b>6,000 kg</b>	<b>Sultaninen</b>	<b>0,600 kg</b>	- am Vortag einweichen
<b>1,000 kg</b>	<b>Rum</b>	<b>0,100 kg</b>	
<b>7,000 kg</b>	<b>Rumsultaninen</b>	<b>0,700 kg</b>	

### Teigbereitung

<b>4,400 kg</b>	<b>Hefestück</b>	<b>0,440 kg</b>	- Teigtemperatur 24°C - gut auskneten
<b>8,000 kg</b>	<b>Stollenmehl 405</b>	<b>0,800 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>1,300 kg</b>	<b>Eier</b>	<b>0,130 kg</b>	
<b>1,100 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,110 kg</b>	
<b>0,120 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,012 kg</b>	
<b>8,500 kg</b>	<b>Quellstück</b>	<b>0,850 kg</b>	
<b>7,000 kg</b>	<b>Rumsultaninen</b>	<b>0,700 kg</b>	- vorsichtig im langsamen Gang unterarbeiten
<b>9,500 kg</b>	<b>gek. pürrier. Kartoffeln</b>	<b>0,950 kg</b>	
<b>41,920 kg</b>	<b>Teig</b>	<b>4,192 kg</b>	- 0,5 Stunden Teigruhe

## Dekor

<b>2,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,200 kg</b>	- schmelzen und aufstreichen - oder in Flocken auflegen
<b>2,000 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,200 kg</b>	- mischen und aufstreuen
<b>0,200 kg</b>	<b>Zimt</b>	<b>0,020 kg</b>	
4,200 kg	Dekor	0,420 kg	

## Verarbeitung

- 1,400 g Teigeinlage für 60 x 20 cm Blechgröße
- Teig ausrollen, auf Backpapier legen und stippen
- Mit reichlich Butter bestreichen oder Flocken auflegen und anschließend Zimt-Zucker aufstreuen
- Mit etwas Schwaden von 200°C fallend auf 180°C ca. 40 min lang backen.