

PAT-DOR

BAKERY PAT-DOR

Easy and quick bread mix, the ideal to make bread and focaccia with potato flakes. The properties of potatoes allow end products to keep fresh, fragrant and soft, even for a few days.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Pulverzubereitung für die Herstellung von Focaccia und Kartoffelflockenbrot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für Kartoffelflockenbrot.

Directions for use

KARTOFFEL-FOCACCIA

PAT DOR_____ 10 kg

Wasser_____ 5,5-6 kg

Hefe_____ 300 g

Olivenöl_____ 400 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Erste Ruhezeit: 15 Minuten bei 24 °C

Zweite Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 24 °C

Gärung: 40 Minuten bei 28-30 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80 %

Backen: 30-35 Minuten bei 230 °C

BROT-BAGUETTE-TOASTBROT-CANAPÉS

PAT DOR_____ 8 kg

Wasser_____ 5,5-6 kg

Mehl „stark“_____ 2 kg

Hefe_____ 300 g

Olivenöl_____ 400 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 24 °C

Teigteilung: Teigstücke à 300 g oder 70 g

Formgebung

Gären: 40-50 Minuten

Backen: 40 Minuten bei 220 °C für Stücke à 300 g, 20 Minuten bei 220 °C für Stücke à 70 g

Die detaillierten Verfahren und weitere Rezepte können von der Website www.irca.net heruntergeladen werden.

Das mit PAT D'OR hergestellte Brot muss mit folgenden Angaben zum Verkauf angeboten werden (D.P.R.30.11.1998): „Brot mit Kartoffelflocken. Zutaten: WEIZENMEHL Typ 00, Kartoffelflocken (20 %), MILCH, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz, Zucker“.



Extraordinary
made simple.