

Kürbisbrot

KOMPLET Hefe Fresh 20

MEISTERTIPP:
BEI DER TEIGBEREITUNG
KEIN WASSER NACHSCHÜTTEN.
DER TEIG ENTWICKELT SICH
IN DER 2. KNETPHASE.



Rezeptur für 4 Stück à 425 g

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	0,200 kg
Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Zucker	0,100 kg
Butter	0,140 kg
Hefe	0,070 kg
Wasser	ca. 0,200 kg
Kürbiswürfel, gefroren	0,550 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 2,260 kg
Dekor:	
Kürbiskerne, ganz	0,120 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 2,380 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, inkl. den aufgetauten Kürbiswürfeln, einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken und länglich aufarbeiten. Anschließend anfeuchten, in Kürbiskernen wälzen, in gefettete Kastenformen (20 x 10 x 7 cm) setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,500 kg

Stückgare: 35 - 40 Minuten

Nach der Stückgare 4 - 5 mal schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com