

Kürbiskernbrötchen

KOMPLET Kürbiskernbrötchen 50

Rezeptur für 220 Stück à 65 g

Teig:

KOMPLET Kürbiskernbrötchen 50	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser	5,600 - 5,800 kg
Gesamtteig	15,950 - 16,150 kg

Dekor:

Kürbiskerne	1,000 kg
Gesamtgewicht	16,950 - 17,150 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken und abgedeckt ruhen lassen.

Einwaage: 2,250 kg

Ballengare: 10 Minuten



Nach der Ballengare auf einem bemehlten Wirtelteller flachdrücken und nur abpressen. Die Teiglinge anfeuchten, in Kürbiskerne drücken, auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 40 - 50 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 22 - 25 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

Kürbiskernbrötchen

Kalkulation für Kürbiskernbrötchen

Rezeptur für 220 Stück à 65 g	Ihre Rezeptur für ___ Stück	Ihr Rohstoff- preis pro kg	Ihre Kalkulation
Teig:			
KOMPLET Kürbiskernbrötchen 50 5,000 kg			
Weizenmehl Type 550 5,000 kg			
Hefe 0,350 kg			
Wasser 5,600 - 5,800 kg			
Gesamtteig 15,950 - 16,150 kg			
Dekor:			
Kürbiskerne 1,000 kg			
Gesamtgewicht 16,950 - 17,150 kg			

Ein **Kürbiskernbrötchen** kostet _____

_____ ergeben _____ Stück **Kürbiskernbrötchen**

