

Kürbiskernkracher mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Kürbiskerne, ganz	1.700 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	18.600 g

Dekor

Kürbiskerne, ganz	1.400 g
Käse, gerieben (Gouda)	700 g
Gesamt Dekor	2.100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teiginwaage: ca. 1,500 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in die Kürbiskern-Käse-Mischung wälzen und immer 2 Teiglinge zusammen auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 11 g pro Doppelbrötchen

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.



Garzeit: ca. 45 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C
(Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 - 21 Minuten

MEISTERTIPP:

Die Verwendung von gerösteten Kürbiskernen in dem Teig ergibt einen intensiveren Kürbiskerngeschmack.

Aus Gutem das Beste backen!

