

Unser Körniges, Brot, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

KOMPLET UNSER KÖRNIGES

Teig

UNSER KÖRNIGES	10.000 g
Kürbiskerne, ganz	2.000 g
Salz	250 g
Zuckerrübensirup	800 g
Speiseöl	800 g
Wasser, ca. 30°C	9.000 g
Gesamt Teig	22.850 g

Dekor

Kürbiskerne, ganz	1.330 g
Gesamt Dekor	1.330 g



Aus Gutem das Beste Backen!



Unser Körniges, Brot, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

KOMPLET UNSER KÖRNIGES

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit:
Stufe

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: keine

Die Teiglinge sofort nach der Teigbereitung
verwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten und in
Kürbiskernen wälzen.

Anschließend in vorbereitete Backkästen bzw.
Backformen einlegen und gleichmäßig, kräftig
flachdrücken.

Einwaage: ca. 600 g pro Form

Backformen: L 10 x B 10 x H 8 cm

Dosenbackform: Ø 9 x H 12,5 cm

EASY BACKFORM: L 10 x B 8 x H 6 cm

Dekor: 35 g pro Stk.

Quellzeit: mindestens 60
Minuten bis maximal 4 Stunden

Anschließend mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: ca. 200 °C anbacken,
nach 30 Minuten auf 170 °C fallend

Stikkenofen: ca. 170 °C anbacken,
nach 30 Minuten auf 150 °C fallend

Zug: nach 60 Minuten den
Zug ziehen

Backzeit: ca. 100 - 120 Minuten

Kerntemperatur: min. ca. 97 °C



Meistertipp:

Bei Verwendung der EASY - BACKFORMEN die
Backtemperaturen in den jeweiligen Backphasen um
10°C reduzieren.

Bei der Herstellung größerer Teige sollte die
Schüttwassertemperatur um etwa 5 °C reduziert
werden um eine ideale Verarbeitung über einen
längeren Zeitraum zu ermöglichen.

Die fertigen Gebäcke vor dem Verkauf gut auskühlen
lassen und NICHT im Folienbeutel verpacken.

