

Kürbistuten mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

zum Aufkochen:

Kürbiswürfel, gefroren	600 g
Wasser	250 g
Gesamt zum Aufkochen:	850 g

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	175 g
Butter oder Margarine	150 g
Hefe	70 g
Gesamt Teig	1.495 g

Dekor

Eierstreiche	50 g
Kürbiskerne, ganz	120 g
Gesamt Dekor	170 g

Verarbeitung:

TK-Kürbiswürfel und Wasser unter Rühren weichkochen und abkühlen.
Kochzeit: ca. 5 Minuten

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und diesen ruhen lassen.

Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Anschließend den Teig verwiegen, länglich oder als Knoten in vorbereitete Backformen oder in EASY-BACKFORMEN einlegen und auf Gare stellen.

Einwaage Teig: ca. 290 g pro Easy-Backform
Stückgare: ca. 50 - 55 Minuten bei 30 °C, 75 % r.F.



Vor dem Backen mit Ei abstreichen, mit Kürbiskernen bestreuen und einschneiden.
Vollgarig mit Schwaden backen.
Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

MEISTERTIPP:

Anstelle von 850 g Kürbismus können auch 400 g Wasser und 450 g TK-Kürbiswürfel zur Teigherstellung verwendet werden.

Beste Backen!
Aus Gutem das

