



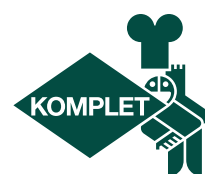
KOMPLET Kürbiskernbrötchen 50

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrötchen.

Rezeptur für 210 Brötchen à 65 g

Teig	_____ 5,000 kg	KOMPLET Kürbiskernbrötchen 50	Knetzeit (Spirale):	2 Min. 1. Stufe, 6 Min. 2. Stufe
	_____ 5,000 kg	Weizenmehl Type 550	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	_____ 0,350 kg	Hefe	Teigruhe:	ca. 10 Min.
	_____ 5,700 kg	Wasser ca.	Teigeinwaage:	ca. 2,250 kg (30er Wirksteller)
			Ballengare:	ca. 10 Min.
Dekor	_____ 1,000 kg	Kürbiskerne, ganz	Nach der Ballengare eckig abpressen, anfeuchten, in Kürbiskerne drücken und auf Gare stellen.	
			Stückgare:	35 - 40 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.
			Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.	
			Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
			Backzeit:	22 - 25 Min.

08/25 11831.02



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!