

KOMPLET Kürbiskernbrot OS 50

ohne Sauer

50%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINES AROMATISCHEN
WEIZENMISCHBROTES MIT KÜRBISKERNEN, ROGGENFLOCKEN,
SESAM, LEINSAAT UND SOJASCHROT

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- die einfache, rationelle und sichere Verarbeitung
- die Möglichkeit mit Ihrem eigenen Betriebssauer zu arbeiten

Für Ihre Kunden ist wichtig:

- der herz hafte, interessante Geschmack
- die gute Frischhaltung
- Kürbiskernbrot ist das ideale Brot für eine ausgewogene Ernährung

Rezepturen für 19 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Kürbiskernbrot OS 50	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,500 kg	-	-
Grundsauer TA 160/16 °S	-	2,500 kg	-
Flüssigsauer TA 220/27 °S	-	-	1,500 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg	3,450 kg	3,500 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg	-	0,820 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	6,000 kg	5,100 kg	5,200 kg
Gesamtteig	16,250 kg	16,300 kg	16,270 kg

Dekor:

Kürbiskerne	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Gesamtgewicht	16,750 kg	16,800 kg	16,770 kg

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Stufe
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Kürbiskernen wälzen (ca. 25 g je Stück). Nun mit dem Schluss nach oben in Brotformen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 850 g für 750 g Brote

Stückgare: 25 - 35 Minuten bei 35 °C und 70 % r.F.

Bei 3/4-Gare über Kreuz einschneiden und mit Schwaden abbacken. Nach 5 Minuten den Zug kurz öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Kürbiskernbrot

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26-0 · Fax: 0 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72-0 · Fax: 0 30 / 72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!