

## Kürbiskernbrot „Das Kernige“ mit ROMEO und BACKEXTRAKT



Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
ROMEO	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Kürbiskerne, geröstet	0,800 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,800 kg</b>

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in Kürbiskerne drücken. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, an den Seiten mehrmals einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 70 Minuten oder über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf

Backzeit: 40 – 45 Minuten