



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Kürbiskernenbrot

**Deklaration (Mehl)** Halbweissmehl (Typ 720), Kürbiskernen, Speiseweizenmalzflocken, Ruchmehl (Typ 1100), Speisohaferflocken, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

**Rezept**  
1'800 g Kürbiskernenmehl-fix  
1'000 g Wasser  
80 g Hefe

**Herstellung** Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22° – 24° C).

**Stockgare** 30 Minuten. Einmal aufziehen.

**Aufwirken** Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten und in einer Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.

**Stückgare** Mit  $\frac{3}{4}$  Gare einschneiden.

**Backen** In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.

**Tipp** Wenn Sie Kürbiskernen als Dekor benutzen, diese nicht schwarz werden lassen (Bitterkeit).