

## Kürbiskernenbrot

### Kundendeklaration:

Weizenmehl, Kürbiskerne, Maisgriess, Hefe, Salz, Gluten, Sauerteig getrocknet

### Nährwert: (pro 100 g)

Energiewert	1197 kJ (283 kcal)
Kohlenhydrate	47,4 g
Protein	11,7 g
Fett	5,2 g
Mineralstoffe	2,5 g



- Rezept:**
- |         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 1'000 g | Wasser                            |
| 1'660 g | Mischung „Kürbis“ (Art.-Nr. 1579) |
| 50 g    | Hefe                              |
| 35 g    | Salz                              |
- Kneten:** Spiralkneter: 8 Minuten im 1. Gang, 4 Minuten im 2. Gang  
Optimale Teigtemperatur: 26° C
- Stockgare:** 45 Minuten
- Abwiegen:** Teigstücke von 430 g abwiegen, rund formen und mit Mehl bestreuen
- Ruhezeit:** 5 Minuten
- Aufarbeiten:** in der Mitte ein Loch mit dem Rollholz formen (ca. 3 cm breit).  
Auf den Einschliessapparat legen.
- Stückgare:** 40 Minuten bei 30° C
- Backen:** mit Dampf  
6 bis 8 mal von der Mitte nach aussen einschneiden  
45 Minuten bei 240° C  
Dampfabzug am Ende der Backzeit öffnen