

# Advents- & Weihnachtsbrot

Ein luftig, lockeres Brot mit Kürbiskernen, Nüssen und Zitronat

## Rezeptur für 15,55 kg Teig

### Quellstück (Stehzeit 3 h):

Kürbiskörnli	3,00 kg
Wasser (warm)	4,50 kg

### Hauptteig:

Quellstück	7,50 kg
Weizenmehl Type 550	5,00 kg
Vollsauerteig TA 180	1,00 kg
Mandeln (gehackt)	0,50 kg
Hasel- oder Walnüsse	0,75 kg
Zitronat / Orangeat	0,50 kg
Hefe	0,30 kg

### Verarbeitung:

Kneten (Spiralkneter) 2 min. langsam  
+ 8 min. schnell

Teigtemperatur 28-30 °C

Teigruhe 25-30 min.

Teigeinlage 0,60 kg

Gare betriebsüblich, Vollgare

Backzeit ca. 35 min.  
(mit Schwaden)

Backtemperatur 250 °C fallend auf  
210 °C



Wir mischen,  
was erfolgreich  
backt.

Teltomalz GmbH | Iserstraße 8-10 | 14513 Teltow  
Telefon: 03328 / 4480 | E-Mail: [vertrieb@teltomalz.de](mailto:vertrieb@teltomalz.de)