



Foto: Serviovorschlag

Sächsisches Kürbiskern-Landbrot

Lockerer Brot mit sehr guter Frischhaltung

Rezeptur für 17,84 kg Teig

Quellstück (Stehzeit 3 h):

Roggenschrot Type 1800 grob	2,50 kg
Wasser (warm)	4,50 kg

Hauptteig

Kürbiskörnli	3,00 kg
Quellstück	7,00 kg
Weizenmehl Type 550	3,50 kg
Roggenmehl Type 1150	1,00 kg
Trockensauer extra (Art. 122 56)	0,18 kg
Hefe	0,36 kg
Wasser	ca. 2,80 kg

Verarbeitung:

Kneten (Spiralkneter)	5 min. langsam + 3 min. schnell
Teigtemperatur	28-30 °C
Teigruhe	ca. 20 min.
Teigeinlage	0,85 kg
Gare	betriebsüblich, Vollgare
Backen	250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	mit Schwaden ca. 40 min.
Dekor	Saatenmischung (Kürbiskerne, Lein- saat o.ä.)



Wir mischen,
was erfolgreich
backt.

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