



Kürbiskern-Möhrenbrot

Weizenmisch-Basis

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Roggensauerteig TA180	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Weizenmehl Type 550/812	7,500 kg	7,500	15,000	22,500
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Dinkel-Crisp extrafein minimalback	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Salz	0,270 kg	0,270	0,540	0,810
Hefe	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser ca.	5,800 kg	5,800	11,600	17,400
-				
Karotten geraspelt	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Ölkürbiskerne	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
26.3.17 12:40	20,050	20,050	40,100	60,150

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Nur mit dunklen Ölkürbiskernen bekommt das Brot den besonderen Charakter
- Die Möhren sollten frisch geraspelt sein. TK-Möhrenstifte verschlechtern die Qualität
- das Extrudat (Durum-Crisp) sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brotes
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, dann Karotten und Ölkürbiskerne zugeben

Knetzeit schnell

3 - 4 Minuten (nach Kneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

30 Minuten

Dekor

Mischung

gehackte Ölkürbiskerne gemischt mit
Feinblatt-Haferflocken

Gare

Dauer

freigeschobenes Brot 50 Minuten,
Kastenbrot 60 Minuten, darauf
Hefemenge anpassen

Variationen

- wird auch mit leicht gerösteten Sonnenblumenkernen ein leckeres Brot
- "Dinkel-Crisp" gegen beliebiges anderes Extrudat austauschen
- betriebseigenen Sauerteig verwenden