



# > > Kürbiskern-Käse-Kruste 13

## Zutaten

### Teigbereitung:

Quellstück		Kundenrezept		Kalkulation	
1,000 kg	Kürbiskerne grün	_____	kg	_____	€
1,000 kg	Roggenmalzflocken	_____	kg	_____	€
0,200 kg	Leinsamen	_____	kg	_____	€
0,030 kg	Salz	_____	kg	_____	€
1,300 l	Wasser	_____	l	_____	€

17,000 kg	Weizenmischbrotteig	_____	kg	_____	€
3,530 kg	Quellstück	_____	kg	_____	€

20,530 kg

### Bestreuung

0,600 kg	Kürbiskerne grün	_____	kg	_____	€
0,400 kg	Gouda, gerieben, 45 % Fett	_____	kg	_____	€

\_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung des Brotteigs

<b>Knetzeit:</b>	mit dem fertigen Teig intensiv glattkneten
<b>Teigruhe:</b>	15 – 20 min
<b>Teigeinlage:</b>	840 g
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C anbacken 200 °C ausbacken
<b>Backzeit:</b>	45 – 50 min

## Verarbeitungshinweis

Den fertigen Weizenmischbrotteig mit dem Quellstück intensiv glattkneten.

Nach der Teigruhe auswiegen, rund- und langwirken, etwas oval aufarbeiten. Die Oberseite anfeuchten und in einer Mischung aus Kürbiskernen und Reibekäse wälzen.

Auf mit Backpapier belegte Lochbleche legen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit reichlich Dampf einschließen. Die letzten 10 Minuten mit offenem Zug ausbacken!

**Viel Erfolg!**