



# >> Kürbiskernbrot 19

## Zutaten

### Teigbereitung:

| Quellstück  |    | Kundenrezept                            |       | Kalkulation |         |
|-------------|----|---|-------|-------------|---------|
| 4,300       | l  | Wasser                                  | _____ | l           | _____ € |
| 1,300       | kg | BÄKO Roggenflocken<br>gemälzt           | _____ | kg          | _____ € |
| 1,200       | kg | Kürbiskerne                             | _____ | kg          | _____ € |
| 0,600       | kg | Sesam                                   | _____ | kg          | _____ € |
| 0,600       | kg | Sonnenblumenkerne                       | _____ | kg          | _____ € |
| <b>Teig</b> |    |   |       |             |         |
| 6,000       | kg | Weizenmehl T 550                        | _____ | kg          | _____ € |
| 3,650       | l  | Wasser                                  | _____ | l           | _____ € |
| 2,300       | kg | Grundsauerteig<br>(aus Rezeptur Nr. 14) | _____ | kg          | _____ € |
| 0,900       | kg | Roggenmehl T 1150                       | _____ | kg          | _____ € |
| 0,500       | kg | BÄKO Weizen Kraft                       | _____ | kg          | _____ € |
| 0,300       | kg | BÄKO Hefe                               | _____ | kg          | _____ € |
| 0,280       | kg | Salz                                    | _____ | kg          | _____ € |

Dekor  
Mischung aus Kürbiskernen und Weizenschrot mittel (1 : 1)

\_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung des Quellstückes

**Knetzeit:** 2 min langsam  
**Quellzeit:** über Nacht (in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

## Zubereitung des Brotteiges

**Teigtemperatur:** 24 °C  
**Knetzeit:** 7 + 4 min  
**Teigruhe:** 15 min  
**Backtemperatur:** 250 °C fallend auf 200 °C  
**Backzeit:** ca. 50 min

## Verarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe Teigstücke von 850 g abwägen und rund und lang wirken. Es ist darauf zu achten, dass genügend Spannung in die Teigstücke kommt. Die Oberfläche befeuchten und in einer Mischung aus Kürbiskernen und Weizenschrot mittel wälzen. Bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte ca. 30 min garen lassen. Bei 3/4 Gare längs einschneiden und mit reichlich Schwaden einschieben. Bei fallender Temperatur ausbacken.

**Viel Erfolg!**