

*mit original
steirischen
Kürbiskernen*

KÜRBIS- KERNBROT

DELUXE

50%-VORMISCHUNG FÜR
SPEZIALBROTE UND -BRÖTCHEN

Art. 02075000020.0, 20-kg-Sack

KÜRBISKERN- BROT DELUXE

50 %

Vormischung mit 38 % original steirischen Kürbiskernen und 4 % steirischem Kürbiskernmehl.



VORTEILE

- traumhaft-aromatischer Kürbiskerngeschmack, welcher alle Brotfans begeistern wird
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- sehr gute Frischhaltung
- kann direkt sowie über alle Kälteverfahren verarbeitet werden
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können



Die einzigartige Rezeptur mit 38 % steirischen Kürbiskernen und 4 % steirischem Kürbiskernmehl verleiht dem Gebäck einen angenehm nussigen Geschmack, eine knusprige Kruste, eine gehaltvolle, kernige Krume sowie ein herrliches Aussehen.

HERSTELLUNG BROTRING

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten, in der Mitte ein Loch eindrücken und zu einem Ring formen. Anschliessend leicht bemehlen und auf Gärgutträger absetzen. Nach halber Stückgare einschneiden und fertig garen. Mit Dampf einschliessen, Zug nach 20 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

- Kneten (spiral)** 1. Gang: 4 Min. / 2. Gang: 6 Min.
- Teigtemperatur** 26–27 °C
- Stockgare** ca. 20 Min.
- Teigeinlage** 580 g
- Stückgare** 45 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- Backtemperatur** 230 °C, fallend auf 210 °C
- Backen** ca. 45 Min.

ZUTATEN

BROTRING

..... 5.000 g	Kürbiskernbrot Deluxe 50%
..... 5.000 g	Weissmehl, Typ 550
..... 7.000 g	Wasser
..... 300 g	Hefe
..... 220 g	Salz
<hr/>	
..... 17.520 g	Teiggewicht insgesamt



HERSTELLUNG BROT MIT PARMESAN

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, lang aufbereiten und in Gipfform formen. Anschliessend leicht bemehlen und auf Gärgutträger absetzen. Nach der Stückgare einschneiden, mit Dampf einschliessen, Zug nach 20 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 1. Gang: 4 Min. / 2. Gang: 6 Min.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Stockgare** ca. 20 Min.
- **Teigeinlage** 380 g
- **Stückgare** 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend auf 210 °C
- **Backen** ca. 30 Min.

HERSTELLUNG BAGEL

Nach der Stockgare Brüche zu 3.000 g abwägen, rund wirken und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Brüche mit der Teigteilmaschine zu je 30 Teiglingen pressen. Wie gewohnt zu Bagel formen und auf Gärgutträger absetzen. Über die Nacht im Kühlraum (4–6 °C) gären lassen. Die Bagels je Seite 3 Minuten in kochendes Wasser geben, dann 5 Minuten trocknen lassen. Mit Dampf einschliessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 4 Min.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Stockgare** ca. 10 Min.
- **Brüche** 3.000 g
- **Teigeinlage** 100 g
- **Stückgare** Über die Nacht im Kühlraum (4–6 °C)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend auf 210 °C
- **Backen** ca. 18 Min.

ZUTATEN

BROT MIT PARMESAN

- 5.000 g **Kürbiskernbrot Deluxe 50%**
- 5.000 g Weissmehl, Typ 550
- 7.000 g Wasser
- 300 g Hefe
- 220 g Salz
- 1.200 g Parmesan, gerieben

..... 18.720 g Teiggewicht insgesamt

BEGEL

- 5.000 g **Kürbiskernbrot Deluxe 50%**
- 5.000 g Weissmehl, Typ 550
- 4.000 g Wasser
- 300 g Hefe
- 200 g Salz
- 500 g Butter

..... 15.000 g Teiggewicht insgesamt

GUT ZU WISSEN INFORMIEREN

WARUM STEIRISCHE KÜRBISKERNE ?

Sie stammen aus dem traditionellen Anbau-
gebiet (Steiermark, Burgenland, Niederöster-
reich) und wachsen, anders als herkömm-
liche Kürbissamen, schalenlos im Kürbis
heran und zeichnen sich durch ihre gleich-
mässig tiefdunkelgrüne Farbe aus. In diesen
Kernen hat die Natur gesunde Inhaltsstoffe
in hochkonzentrierter Form gespeichert.

Kürbiskerne sind reich an Eiweiss (35%)
und ernährungsphysiologisch hochwertigem
Fett (50% Kernöl) und enthalten ausserdem
Kohlenhydrate, Aminosäuren, Phytosterine,
Vitamine (A, B¹, B², B⁶, D, E) sowie Spuren-
elemente.

