

Kürbisbrot

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 5,0 kg

Zutaten in %

50,0 %	Weizenmehl, Type 550
20,0 %	Weizenmehl, Type 1050
30,0 %	Roggenmehl, Type 997
2,5 %	Hefe
2,0 %	Salz
20,0 %	Kürbis, geraspelt, blanchiert
15,0 %	Kürbiskerne, geschält, geröstet
0,4 %	Muskatnuss, gerieben
58,0 %	Wasser, ca.



Sauerteig: Detmolder Einstufenführung (oder betriebseigener Sauerteig)

Sauerteigmehl	=	50 %	von der Roggenmehlmenge	0,750 kg
Anstellgut	=	10 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,075 kg
Wasser	=	80 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,600 l

Sauerteig ohne Anstellgut 1,350 kg

Sauerteigtemperatur: ca. 25 - 26°C **Reifezeit:** ca. 15 - 24 Stunden

Weizenvorteig:

Vorteigmehl	=	100 %	der Weizenmehlmenge (Type 1050)	1,000 kg
Hefe	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,020 kg
Salz	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,020 kg
Wasser	=	65 %	vom Vorteigmehl	0,650 l

Weizenvorteig 1,690 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

Reifezeit: 1 Stunde bei Raumtemperatur anschließend max. 48 Stunden bei 4°C

Teigbereitung:

1,350 kg	Sauerteig (DEF)	Teigtemperatur:	ca. 28 - 29°C
1,690 kg	Weizenvorteig	Teigruhezeit:	ca. 20 Minuten
0,000 kg	Weizenmehl, Type 1050		
2,500 kg	Weizenmehl, Type 550		
0,750 kg	Roggenmehl, Type 997		
0,105 kg	Hefe	Teigeinlage:	625 g
0,080 kg	Salz	Stückzahl:	15
1,000 kg	Kürbis, geraspelt		
0,750 kg	Kürbiskerne, geschält, geröstet		
1,650 l	Wasser		
0,020 kg	Muskatnuss, gerieben		

9,895 kg Gesamtteig

Aufarbeiten:

Teigstücke abwägen, rundwirken, in Mehl drücken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Kürbisbrote nach 5 Minuten Ruhezeit mit einem 12er Torteneinteiler kräftig eindrücken.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur: ca. 70 - 75 %

Rel. Luftfeuchtigkeit ca. 30 - 35 °C

Bei guter Gare mit normaler Schwadenmenge einschieben, anschließend den Zug ziehen.

Brote kräftig ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur

bei fallender Hitze ausbacken

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

