Kürbiskernkracher

KOMPLET UNSER PREMIUM KORN 50

Die Verwendung von gerösteten Kürbiskernen in dem Teig ergibt einen intensiveren Kürbiskerngeschmack.

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Kürbiskerne, ganz	1.700 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Total Hauptteig	18.600 g

Dekor

Kürbiskerne, ganz	1.400 g
Käse, gerieben (Gouda)	700 g
Total Dekor	2.100 g

Method of use:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.
Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 3 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.
Teigeinwaage: ca. 1,500 kg (30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in die Kürbiskern-Käse-Mischung wälzen und immer 2 Teiglinge zusammen auf Backbleche absetzen.
Dekor: ca. 11 g pro Doppelbrötchen

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.
Garzeit: ca. 45 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C
(Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 - 21 Minuten

MEISTERTIPP:

Bake the best with something good.

info@komplet.com
www.komplet.com