

# Unser Körniges, Brot, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

## KOMPLET UNSER KÖRNIGES

### Teig

UNSER KÖRNIGES	10.000 g
Kürbiskerne, ganz	2.000 g
Salz	250 g
Zuckerrübensirup	800 g
Speiseöl	800 g
Wasser, ca. 30°C	9.000 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>22.850 g</b>

### Dekor

Kürbiskerne, ganz	1.330 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>1.330 g</b>



*Aus Gutem das Beste Backen!*



# Unser Körniges, Brot, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

## KOMPLET UNSER KÖRNIGES

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit:  
Stufe

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: keine

Die Teiglinge sofort nach der Teigbereitung  
verwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten und in  
Kürbiskernen wälzen.

Anschließend in vorbereitete Backkästen bzw.  
Backformen einlegen und gleichmäßig, kräftig  
flachdrücken.

Einwaage: ca. 600 g pro Form

Backformen: L 10 x B 10 x H 8 cm

Dosenbackform: Ø 9 x H 12,5 cm

EASY BACKFORM: L 10 x B 8 x H 6 cm

Dekor: 35 g pro Stk.

Quellzeit: mindestens 60  
Minuten bis maximal 4 Stunden

Anschließend mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: ca. 200 °C anbacken,  
nach 30 Minuten auf 170 °C fallend

Stikkenofen: ca. 170 °C anbacken,  
nach 30 Minuten auf 150 °C fallend

Zug: nach 60 Minuten den  
Zug ziehen

Backzeit: ca. 100 - 120 Minuten

Kerntemperatur: min. ca. 97 °C



### Meistertipp:

Bei Verwendung der EASY - BACKFORMEN die  
Backtemperaturen in den jeweiligen Backphasen um  
10°C reduzieren.

Bei der Herstellung größerer Teige sollte die  
Schüttwassertemperatur um etwa 5 °C reduziert  
werden um eine ideale Verarbeitung über einen  
längeren Zeitraum zu ermöglichen.

Die fertigen Gebäcke vor dem Verkauf gut auskühlen  
lassen und NICHT im Folienbeutel verpacken.

