

# Kürbistuten mit HEFETEIG PREMIUM 10

## KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

### zum Aufkochen:

Kürbiswürfel, gefroren	600 g
Wasser	250 g
Gesamt zum Aufkochen:	850 g

### Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	175 g
Butter oder Margarine	150 g
Hefe	70 g
Gesamt Teig	1.495 g

### Dekor

Eierstreiche	50 g
Kürbiskerne, ganz	120 g
Gesamt Dekor	170 g

### Verarbeitung:

TK-Kürbiswürfel und Wasser unter Rühren weichkochen und abkühlen.  
Kochzeit: ca. 5 Minuten

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und diesen ruhen lassen.  
Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe  
Teigtemperatur: ca. 24 °C  
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Anschließend den Teig verwiegen, länglich oder als Knoten in vorbereitete Backformen oder in EASY-BACKFORMEN einlegen und auf Gare stellen.

Einwaage Teig: ca. 290 g pro Easy-Backform  
Stückgare: ca. 50 - 55 Minuten bei 30 °C, 75 % r.F.



Vor dem Backen mit Ei abstreichen, mit Kürbiskernen bestreuen und einschneiden.  
Vollgarig mit Schwaden backen.  
Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C  
Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

### MEISTERTIPP:

Anstelle von 850 g Kürbismus können auch 400 g Wasser und 450 g TK-Kürbiswürfel zur Teigherstellung verwendet werden.

*Beste Backen!*  
*Aus Gutem das*

