

Rezept Kürbis-Rivale



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1457 | Dinkel Kürbisbrot mit 36-stündiger Reifezeit

TEIG:

Grundrezept

Kochstück

Dinkelmehl, Type 630	1,000 kg		
Brot, zerkleinert (Frischbrot*)	0,500 kg		
Speisesalz	0,025 kg		
Wasser, ca.	3,000 kg		

Vorteig min.18 Stunden Stehzeit

Dinkelmehl, Type 630	2,500 kg		
Speisesalz	0,060 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,015 kg		
Wasser, ca.	1,750 kg		

Teig

Dinkelmehl, Type 630	6,500 kg		
UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg		
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,070 kg		
Speisesalz	0,160 kg		
Wasser, ca.	4,200 kg		

Topping:

Dinkelmehl, Type 630	0,300 kg		
Summe:	22,180 kg		

Rezept Kürbis-Rivale



Nr.: 1457

BACKTECHNIK

Knetzeit	6 + 24 Minuten
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	ca.60 Min. bei Raumtemperatur
Einwaage	0,600 kg
Gärzeit	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur 5 °C)
Backtemperatur	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur fallend auf	210 °C
Backzeit	30 bis 32 Min
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	10 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Am Vortag aus klein geschräddertem Restbrot, Dinkelmehl, Salz und Wasser ein Kochstück bereiten.
- Aus Dinkelmehl Salz, Hefe und Wasser eine Vorteig bereiten und diesen 18 Stunden bei +5° C stehen lassen.
- Am Folgeteag aus Kochstück, Vorteig und den übrigen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig bereiten.
- Den fertigen Teig in gefettete Wannen geben und 60 Min. ruhen lassen (ggfs. nach 30 einmal aufziehen).
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 Kg -Stücken abwiegen und diese dann länglich aufarbeiten. Dabei den Schluss in Mehl tauchen und die Teiglinge auf gut gemehlten Gargutträger legen.
- Die Gargutträger für ca. 1 Stunde in den Froster stellen und dann in die Kühlung bei +5°C einbringen und dort mind. 18 h stehen lassen.
- Die Rebell-Teiglinge aus der Kühlung nehmen und auf den Abzieher kippen und mit leicht verzögertem Dampf schieben.
- Den Zug erst frühestens nach 5 Minuten Einwirkzeit ziehen und nach 10 Min. Backzeit wieder schließen
- Den Zug für die letzten 10 Min. der Backzeit erneut öffnen, um eine ausgeprägte Krustenbildung zu erzielen.

TIPP

- Hier kann UNIFERM FermFresh Kürbis durch jedes andere FermFresh Produkt ersetzt werden.

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Kürbisbrot

Rezept Kürbis-Rivale



Nr.: 1457

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	950 kJ / 227 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	38,4 g
davon Zucker	29,5 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	1,8 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

[Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!](#)

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de