



REZEPT



Steffan Fladerer

Ihr  
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der wieder-  
österreichischen Heimat ...*

### Mein Kürbisbrot

„ Das Kürbisfeld lässt grüßen bei dieser Brothommage an das süß-fruchtige und beliebte Herbstgemüse. Das Zusammenspiel von orangerotem Kürbissaft und grünen Kürbiskernen spiegelt sich auf und in der kastanienbraunen, knusprigen Kruste wider. Das Gute aus dem sonnengereiften Kürbis dominiert auch die Farbe und den Geschmack der saftigen und leicht offen geporteten Krume. Aromatische Fruchtnoten nach Melone haben sich bei der Teigfermentation lebendig entwickelt und beleben das ausdrucksstarke Bouquet dieses Brotlaibs.“

*Dazu schmeckt  
besonders gut ...*

- Sauerrahmbutter und dünn geschnittener geräucherter Schinken
- Körniger Frischkäse und Quittenmarmelade

Mit Grüßen aus Niederösterreich



## Mein Kürbisbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Kürbis





## Mein Kürbisbrot

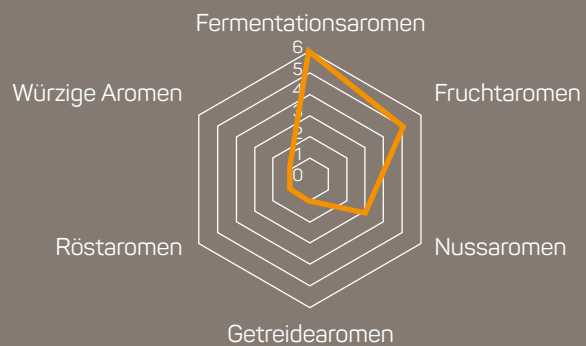
wurde für Sie gebacken mit

### FermFresh® Kürbis



- Mit ganzen Kürbiskernen und fruchtigem Kürbissaft
- Reifes Kürbisaroma
- Fruchtsüße von Melone

#### AROMAPROFIL:



## Mein Kürbisbrot

Rezept für 34 Stück à 500 g

#### ZUTATEN Rezept-Nr.: 1255

- Aus folgenden Zutaten einen gut quellgekneteten Teig herstellen.

<b>Brotteig:</b>	Weizenmehl, Type 550	6,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	4,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Kürbis</b>	2,000 kg
	<b>UNIFERM Frisch&amp;Soft</b>	0,150 kg
	Kürbiskerne	0,500 kg
	Kürbiskernöl	0,200 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,400 kg
	Wasser, ca.	6,400 kg

**TEIG GESAMT: 19,850 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600-kg-Teigstücken abwägen und rundwirken.

<b>Dekor:</b>	Kürbiskerne, gehackt	0,600 kg
---------------	----------------------	----------

- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und in gehackte Kürbiskerne drücken.
- Die Teigstücke mit der Auflage nach unten in runde Gärschalen (Brotsimperl) legen und auf Gare stellen.
- Bei fast voller Gare die Teigstücke auf das Band stürzen, mit Kreuzschnitt versehen und mit Schwaden schieben.
- Die Brote gut ausbacken.

#### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 Min.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
 Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
 info@uniferm.de | www.uniferm.de