



## Kürbiskernenbrot

<b>Deklaration (Mehl)</b>	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 1100), Kürbiskernen, Weizenmalzflocken, Haferflocken, Levit und Salz
<b>Rezept</b>	1'800 g Kürbiskernenmehl 1'000 g Wasser 80 g Hefe
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (nicht über 22 – 24 Grad)
<b>Stockgare</b>	30 Minuten, einmal aufziehen
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 420 g abwägen und je nach Form bearbeiten
<b>Stückgare</b>	Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschiessen
<b>Backen</b>	In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken
<b>Tipp</b>	Wenn Sie Kürbiskernen als Dekor benutzen, diese nicht schwarz werden lassen (Bitterkeit)