

KURKUMA-KÜRBIS BROT MIT ZAVARKA HAFER

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Hafer	2,000 kg	20.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Pflanzenöl	0,250 kg	2.50%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	18,060 kg	



* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Kürbiskerne	1,700 kg	-
Kurkuma	0,034 kg	-
Gesamtgewicht	1,734 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Kürbiskerne im Vorfeld anrösten.

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 8 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: 0,360 kg

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 21 Min.

Am Ende der Knetzeit geröstete Kürbiskerne und Kurkuma untermischen