



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1363 |

TEIG:

Grundrezept

Quellstück

UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg	
UNIFERM Variokorn	4,000 kg	
Wasser, ca.	2,000 kg	

Teig

Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg	
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg	
UNIFERM MegaStabil	0,150 kg	
UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg	
Speisesalz	0,200 kg	
Wasser, ca.	5,700 kg	

Auflage:

Kürbiskerne	1,000 kg	
UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	0,500 kg	
Summe:	25,950 kg	

Rezept Kürbiskernbrot – Unser Brot des Jahres 2023



Nr.: 1363

BACKTECHNIK

Knetzeit	5 + 4 Min.
Teigtemperatur	ca. 26
Teigruhe	15
Teigeinwaage	0,850
Dekor	Mischung aus UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung und Kürbiskernen
Gärzeit	ca. 40
Gärtemperatur	ca. 30
Luftfeuchte	ca. 72
Backzeit	ca. 40
Backtemperatur	250 fallend auf 210

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

Aus UNIFERM FermFresh-Kürbis, UNIFERM Variokorn und Wasser ein Quellstück bereiten. Dieses sollte mindestens 30 min stehen oder über Nacht angesetzt werden. Dann aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen und rundwirken. Die glatte Seite befeuchten und in eine Mischung aus UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung und Kürbiskernen drücken. Danach die Brotlaibe mit dem Schluss nach oben in runde Gärschalen legen und auf Gare stellen. Bei fast voller Gare die Brotlaibe auf den Abzieher kippen, auf der Oberfläche mit vier Schnitten ein Karo schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	1.305 kJ / 312 kcal
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	6,3 g
Eiweiß	11,2 g
Salz	1,7 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von André Warmers

[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