

Kürbiskernbrot



Rezeptur für Kürbiskernbrot, Nr. 372

Rezeptur:

Kürbiskernbrot	10,000 kg
Wasser	6,500 – 6.800 kg
Hefe	0,200 kg
<hr/>	
Teigmenge	16,200 kg

Verarbeitung:

Knetzeit:	5 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	28 - 30 ° C
Teigruhe:	30 Minuten
Backtemperatur:	240° C fallend auf 210 ° C
Backzeit:	ca. 50 - 60 Minuten

Für Kürbiskerngebäck :

50 % Kürbiskernbrotteig
50 % Semmelteig
mischen und die Teiglinge in
Kürbiskernen wälzen!

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Kürbiskerne
(10,70%), Roggenflocken, Sesam, Leinsaat,
Weizenkleber, Sonnenblumenkerne, Salz,
Sojaschrot, Maisgrieß, Roggenmalz, Brotsauer,
Brotgewürz



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at

