



# KÜRBISBROT

## /// Rezeptur

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Rietmann Kürbisbrot . . . . . | 7,000 kg         |
| Weizenmehl. . . . .           | 10,000 kg        |
| Hefe . . . . .                | 0,300 kg         |
| Wasser . . . . .              | ca. 11,400 kg    |
| <b>Gesamt . . . . .</b>       | <b>28,700 kg</b> |

## /// Verarbeitung

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Kneten</b>         | 4 Min. Stufe 1 (langsam)<br>8 - 10 Min. Stufe 2 (schnell) |
| <b>Teigtemperatur</b> | 26 - 28 °C  |
| <b>Teigruhe</b>       | 20 - 30 Min.  |
| <b>Einwaage</b>       | 570 g   |
| <b>Endgare</b>        | 40 - 50 Min.  |
| <b>Backen</b>         | 220 °C fallend auf 190 °C                                 |
| <b>Backzeit</b>       | 40 Min.   |

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.