

REZEPT mit BÖCKER RS Liquid



NEUE REZEPT-IDEE



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Brotteig:	10,000 kg	Weizenmehl Type 550
	0,750 kg	BÖCKER RS Liquid
	5,000 kg	Kürbis (frisch und püriert)
	0,270 kg	Salz
	0,300 kg	Butter
	3,000 ℓ	Wasser (ca.)
	0,300 kg	Hefe
	19,620 kg	Brotteig

Spiralkneter:	3 + 3 Minuten
Teigausbeute:	180 (ca.) mit Kürbis
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	15 Minuten

Die Kürbisse von den Kernen befreien und mit der Schale pürieren. Nach der Teigruhe Teigstücke von 900 g abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe legen. Nach der Gare auf Abzieher setzen und schneiden.

Die Mitte des Brotes mit dem Daumen eindrücken und ein Stück Teig hineinlegen. Mit Schwaden schieben.

Stückgare:	40 – 50 Minuten
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	40 Minuten (ca.)



Unser TIPP: Handwerkliche Herstellung

Kürbis mit Schale pürieren.

Kürbisbrot (Hokkaido)

Direkte Herstellung mit BÖCKER RS Liquid

