

Rezeptname: Kürbisbrot

Basisdaten:

Weizen 550	300 g	55 %
Dinkel 630	100 g	18 %
Weizen 1050	150 g	27 %
Mehl gesamt	550 g	100 %
Schüttflüssigkeit	330 g	60 %
Albaöl	11 g	2,0 %
Salz	11 g	2,0 %
Evtl. noch Saaten		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	110 g	Weizen 1050	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	110 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	11 g		
Gesamt:	231 g		

Brühstück (Kürbiskerne)

Kürbiskerne	75 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen. Überschüssiges Wasser abgießen.
Wasser	40 g	
Gesamt:	115 g	

Hauptteig:

Weizen 550	300 g	55 %	24,2 %	Alle Zutaten bis auf Kürbisbrei, Brühstück und Salz 5 Minuten auf der niedrigen Stufe (Stufe MIN Kenwood) und 10 Minuten auf der nächsthöheren Stufe (Stufe 1) kneten. Das Salz während Stufe 1 zugeben. Kneten bis zu einem guten Fenstertest. Dann Brühstück und Kürbisbrei unterkneten. Der Teig ist anfangs ziemlich fest. Mit Zugabe Kürbisbrei und Brühstück wird er deutlich weicher.
Dinkel 630	100 g	18 %	8,1 %	
Weizen 1050	40 g	7 %	3,2 %	
Schüttflüssigkeit	180 g	33 %	14,5 %	
Sauerteig	231 g	42 %	18,7 %	
Albaöl	11 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	11 g	2,0 %	0,9 %	
Brühstück (Kürbiskerne)	115 g	21 %	9,3 %	
Pate Fermentee	100 g	18,2 %	8,1 %	
Kürbisbrei	150 g	27 %	12,1 %	
Gesamtgewicht:	1.238 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur bis zur deutlichen Vergrößerung.
Stückgare:	8-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Bei mir 8 Stunden.
Backen:	Backofen 30-40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen (am besten mit Backstahl oder Backstein), Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, einschneiden und mit Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	550
	Gesamt Flüssigkeit	341
		162