

GENUSSKULTUR KÜRBIS DELUXE

Art. 2703620, 20 kg Sack

PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- Perfekt für die wachsende Zielgruppe anspruchsvoller Genießer, die bewusst in **echte Premiumqualität** investieren
- Mit **original steirischen Kürbiskernen*** – authentisch, hochwertig, unverwechselbar
- Intensiver, charakterstarker Kürbisgeschmack für ein **besonderes Genusserlebnis**
- Attraktive, **appetitliche Krume und Kruste** mit erstklassiger Textur
- **Besonders saftig** – bleibt langanhaltend frisch und genussvoll
- Die **markante Optik** sorgt für maximale Aufmerksamkeit in der Auslage
- **Flexibel einsetzbar**: geeignet für direkte Verarbeitung sowie alle gängigen Kälteverfahren
- In Kombination mit steirischen Kürbiskernen und Decormais oder Brot Dekor Mix entsteht eine **einzigartige, premiumstarke Gebäckoptik**

* Kürbiskerne aus dem traditionellen Anbaugebiet Steirischer Ölkürbis (Steiermark, Burgenland, Niederösterreich)





GENUSSKULTUR KÜRBIS DELUXE

PREMIUM-VORMISCHUNG
zur Herstellung von Kürbiskernbrotten,
-brötchen und -kleingebäcken mit
steirischen Kürbiskernen

Enthält
original steirische
Kürbiskerne*

* Kürbiskerne aus dem traditionellen Anbaugebiet Steirischer Ölkürbis
(Steiermark, Burgenland, Niederösterreich)



STEIRISCHE KÜRBISKERNBRÖTCHEN**

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Genusskultur Kürbis Deluxe
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz*
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 166)

.....	17,120 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

DEKOR

.....	0,300 kg	(3,0 %)	Decormais
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Steirische Kürbiskerne**, geröstet

HERSTELLUNG

🟡 Kneten (spiral)	4 + 8 Min.
🟡 Knetzeit	Teig plastisch auskneten
🟡 Teigtemperatur	ca. 24–26 °C
🟡 Teigruhe	5–10 Min.
🟡 Teigeinwaage	80 g
	Gesamtstückzahl = 214
🟡 Balleneinwaage	2400 g
🟡 Ballengare	ca. 15 Min.
🟡 Aufarbeitung	wie gewohnt
🟡 Stückgare	bei 3/4 Gare schieben
🟡 Backtemperatur	ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🟡 Backen	mit Schwaden
🟡 Backtemperatur	fallend
🟡 Zug öffnen nach	ca. 15 Min.
🟡 Backzeit	ca. 25 Min.

* oder betriebsüblich anpassen

** Kürbiskerne aus dem traditionellen Anbaugebiet Steirischer Ölkürbis (Steiermark, Burgenland, Niederösterreich)

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Genusskultur Kürbis Deluxe
.....	2,500 kg	(25,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,500 kg	(15,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,900 kg	(5,0 %)	Sauerteig TA 180
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz*
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 170)

.....	17,470 kg		Gesamtteig
-------	-----------	--	------------

DEKOR

.....	0,300 kg	(3,0 %)	Brot Decor Mix
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Steirische Kürbiskerne** , geröstet

HERSTELLUNG

■ Kneten (spiral)	4 + 7 Min.
■ Knetzeit	Teig plastisch auskneten
■ Teigtemperatur	26–28 °C
■ Teigruhe	15–30 Min.
■ Teiginwaage	für ein 500 g-Brot = 580 g Gesamtstückzahl = 30
■ Aufarbeitung	wie gewünscht
■ Stückgare	bei 3/4 Gare schieben
■ Backtemperatur	ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
■ Backen	mit Schwaden
■ Backtemperatur	fallend um 30 °C
■ Zug öffnen nach	ca. 30 Min.
■ Backzeit	ca. 45 Min.

* oder betriebsüblich anpassen

** Kürbiskerne aus dem traditionellen Anbaugebiet Steirischer Ölkürbis
(Steiermark, Burgenland, Niederösterreich)

STEIRISCHES KÜRBISKERNBROT**

