

2024/250797

Kürbisbrot

Tom´s Brot

Zutaten für 120 Portion(en)

6000,0 g	Mehl glatt
120,0 g	Salz
120,0 g	Feinkristallzucker
120,0 g	Germ
1800,0 ml	Wasser
1800,0 g	Butternuss Kürbis

Kürbis mit Schale (Butternuss oder Hokkaido) mit der Röstiraffel reiben (aber ohne Kerne)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zusammen in einen großen Rührkessel geben – mit dem Knethaken auf langsamer Stufe zu einem geschmeidigen Teig rühren – 8 min. langsam/8 min. schnell –
2. Arbeitsfläche mit Wasser gut benetzen – Teig darauf schütten – und mit Wasser feucht halten
3. Ca. 1-2 h gehen lassen – bis der Teig blasen wirft
4. Lange Stücke herunterstechen
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen – mit Kümmel und evtl. Meersalz bestreuen
6. Combidämpfer auf 300°C aufheizen
7. Umschalten auf Dampf 100° C für 5` und Brot einschieben
8. Auf Heißluft 200°C für ca 20` fertig backen