Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Kürbiskern-Brot

Das schmackhafte Kürbiskern-Brot bringt die schöne Herbstzeit in den Bäckerladen. Das Kürbiskernmehl der Mühle Burgholz zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Kürbiskernen aus. Die grüne Krume verleiht dem Kürbiskern-Brot eine typische Herbstnote. Tipp: Kürbiskern-Brötli als vegetarische Sandwich-Variante, zum Beispiel gefüllt mit gesalzener Butter.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100 % Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.

Rezept Kürbiskern-Brot

Kürbiskernmehl Art-Nr. 161310125

Deklaration Mehl	WEIZENMEHL, Kürbiskerne (11%), WEIZENFLOCKEN, HAFER-FLOCKEN, MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, getrockneter SAUERTEIG, WEIZENGRAS Pulver
Allergene Mehl	enthält GLUTEN, MILCH
Rezept Teig	1'800 g Kürbiskernmehl 1'000 g Wasser 36 g Salz 80 g Hefe
Teiggewicht	2'916 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 4-5 Minuten kneten. Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen. Teigtemperatur 22-24°C. Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 60 Minuten
Aufwirken	450 g Teigstücke abwägen, rund aufwirken. In der Mitte mit einem runden Ausstecher den Kürbisansatz markieren.
Stückgare	Ca. 40-50 Minuten. Vor dem Backen die typischen Kürbisrisse einschneiden und backen.
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C.
Backzeit	30-35 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'572	371	7.0 g	56.5 g	18.3 g	<0.1 g
Brot	1'092	258	4.9 g	39.3 g	12.8 g	0.5 g

Mühle Burgholz AG | T 033 681 82 22
3753 Oey-Diemtigen | info@muehle-burgholz.ch