

GRAN ZUCCA

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Bread powder mix to make incredibly soft and delicious pumpkin white bread enriched with crunchy tasty pumpkin seeds. It also lends itself to the creation of focaccia and original savoury snacks.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Kürbisbrot und Kürbiskernbrot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für Kürbisbrot und Kürbiskernbrot.

Directions for use

GRAN ZUCCA_____ 10 kg

Wasser_____ 4,5-5 kg

Hefe_____ 0,4 kg

Grundzahl 70

Knetzeit: ca. 15 Minuten (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 22-24 °C

Formgebung: Stücke von 70 bis 400 g

Gärung: 40-50 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 20 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 70 g

40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 400 g

BASISZAHL: Die Basiszahl 70 erleichtert die Bestimmung der Wassertemperatur, die erforderlich ist, um im fertigen Teig eine Temperatur von etwa 26-27 °C zu erreichen.

BEISPIEL: Bei einer Raumtemperatur von 22 °C und einer Mehl-Temperatur von 20 °C werden sowohl 22 als auch 20 von der Grundzahl 70 abgezogen, was 28 ergibt, die Temperatur, die das Teigwasser haben muss.

TEIG: Die Knetzeit von 15 Minuten bezieht sich auf Spiralkneter; Kneter mit Taucharmen benötigen mehr Zeit; den Teig jedoch so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Den Teig 10-15 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen und dann in die gewünschten Stücke teilen.

GÄRUNG: 40-50 Minuten lang bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: 20 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 70 g und 40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 400 g. Es wird empfohlen, das Ventil kurz vor Ende des Backvorgangs zu öffnen, damit das Brot gut trocknen kann.

HINWEIS: Die empfohlenen Zeiten für Kneten, Ruhen, Aufgehen und Backen können nach Ermessen des Bedieners geändert werden, um sie an die besonderen Anforderungen der Verarbeitung anzupassen.

Das mit GRAN ZUCCA nach dem angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Brot Typ 00 mit Kürbis und Kürbiskernen. Zutaten: WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Kürbis (16 %), geschälte Kürbiskerne (16 %), Wasser, Hefe, WEIZENGLUTEN, Salz, getrockneter WEIZENSAUERTEIG aus natürlicher Fermentation“.



Extraordinary
made simple.