

Alles frisch.!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

**Rezept der Woche: #25 Billerbecker Hof Ur-Krüstchen**



**Grundrezept:**

- 1,000kg Kürbiskerne (geröstet)
- 1,500kg Sonnenblumenkerne (geröstet)
- 0,500kg Hirse (geröstet)
- 0,500kg Sesam (geröstet)
- 1,500kg Wasser (kochen und die gerösteten Zutaten aufbrühen - Stehzeit mind. 6 Stunden)
- 9,000kg Weizenmehl Typ 550
- 1,000kg Roggenmehl Typ 997
- 0,250kg Brötchenbackmittel
- 0,210kg Salz
- 0,250kg Hefe
- 5,500kg Wasser

**21,210kg Grundteig**

**Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.**

**Knetzeit: Im Spiralknetter, ca. 2 Minuten langsam, dann ca. 5 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: ca. 24-26°C**

**Teigruhe: ca. 10 Minuten**

**Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und nochmals ruhen lassen. Die Oberfläche anfeuchten und in Weizengrieß drücken. Danach auf Formbleche (78x58cm - 35 Stück) setzen und auf Gare stellen.**

**Stückgare: ca. 45 Minuten**

**Bei voller Gare mit Dampf abbacken.**

**Backtemperatur: ca. 240°C**

**Backzeit: 19-21 Minuten**

**Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:**

**Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de**

