



**HALL**WEEENCHEN

**HALLWEEENCHEN**

...„verzaubert“ mit  
**Kürbiskern-Öl**

The image features a large, round, golden-brown loaf of bread, likely a traditional German 'Hallenweizen' (Hallweizen), topped with pumpkin seeds. The bread is set against a dark blue background with a starry night sky. Several jack-o'-lanterns are scattered around the bread, and a white ghost is depicted floating to the right. A small circular logo on the bread reads 'HALLWEEENCHEN' and 'Ulmer Spatz'. In the bottom right corner, there is a small illustration of a lit jack-o'-lantern.



Ulmer Spatz

## Halloweenchen

Rezept **1916 / 1917**

### Quellstück, Stehzeit mind. 30 Minuten

5,000 kg	<b>Combicorn Kürbiskern</b>
4,000 kg	Wasser (25 °C)
<b>9,000 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

### Direkte Methode, Rezept 1916

#### Teigbereitung

9,000 kg	<b>Quellstück</b>
4,250 kg	Roggenmehl
5,000 kg	Weizenmehl
6,800 kg	Wasser, ca.
0,750 kg	<b>Sauer-Controller</b>
0,300 kg	Hefe
0,500 kg	Speisesalz, jodiert

**26,300 kg** **Gesamtteig**

### Unterknetmethode, Rezept 1917

#### Teigbereitung

9,000 kg	<b>Quellstück</b>
17,000 kg	Hauseigener Mischbrot-Teig

**26,000 kg** **Gesamtteig**



### Backtechnik

#### Knetzeit im

**Spiralkneter:** wie Mischbrot-Teig

#### Teig-

**temperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** 20 Minuten

**Teigeinlage:** 900 g

#### Back-

**temperatur:** wie Mischbrot

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

### Verarbeitung

Teigstücke abwägen, rundwirken. Oberfläche anfeuchten, in **Combicorn Kürbiskern** wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Körbchen setzen.

Bei 3/4 Gare über Kreuz einschneiden und mit Dampf schieben.

Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten Zug wieder schließen.

### Back- und Beratungszentrum

MeisterMarken - Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Telefon: +49 (0)6721 790-204  
Telefax: +49 (0)6721 790-209  
E-Mail: [BBZ@UlmerSpatz.de](mailto:BBZ@UlmerSpatz.de)



**Ulmer Spatz**