

Frühlings- erwachen

SAISON



Frühlingsfrische Gebäckideen für
Ihr Umsatzplus!



Frühlingsfrische Gebäckideen für Ihr Umsatzplus!



Frühlings- erwachen

Den Frühling fröhlich frisch genießen!

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem frühlingsbuntem Gebäckangebot und lassen Ihren Umsatz erblühen.

Profitieren Sie vom umfassenden UNIFERM-Service bei der Vorbereitung und Umsetzung Ihres Saisongeschäfts.

- 🍷 Erprobte Rezeptideen
- 🍷 Individuelle Rezeptentwicklung
- 🍷 Fachberatung bei der Deklaration und Zutatenlisten
- 🍷 Nährwertberechnungen
- 🍷 Gebäckbeurteilung
- 🍷 Unterstützung bei Ihrer Verkaufsförderung

Eine farbenfrohe Auswahl an Gebäckideen für Brot, Brötchen oder Snacks haben wir für Sie und Ihre Kunden zusammengestellt, die alle Geschmacksknospen aufblühen lassen.

Wir wünschen Ihnen ein umsatzstarkes Frühlingserwachen.

Ihr UNIFERM-Team

Weizenkeimlingsbrötchen

Rezept für ca. 275 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2162

- Aus folgenden Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,350 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Kräuterquark	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,200 kg

TEIG GESAMT: 19,250 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu Ballen abwägen oder maschinell aufarbeiten.
- Nach der Pressengare die Ballen teilen, rund und leicht langwirken.
- Die Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Maisgrieß und Leinsamen drücken.

Dekor:	Maisgrieß	0,600 kg
	Leinsamen	0,300 kg

DEKOR GESAMT: 0,900 kg

- Anschließend die Teiglinge auf Bleche setzen, leicht andrücken und auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen (dabei ggf. Hefemenge anpassen).
- Bei dreiviertel bis voller Gare die Teiglinge zweimal diagonal einschneiden und mit Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,070 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 24 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C
Hinweis:	Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit ziehen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tip: Für einen abgerundeten Geschmack streuen Sie als Toppig getrocknete Gartenkräuter und/oder geriebenen Käse auf.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de