



REZEPT



## Halbzeit chips

Mit UNIFERM DinkelSoft Flex



# Halbzeit chips



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1286

- Ein Quellstück herstellen und ca. 30 Minuten stehen lassen.

<b>Quellstück:</b>	<b>UNIFERM Variokorn</b>	1,500 kg
	Wasser, ca.	0,800 kg

**QUELLSTÜCK GESAMT: 2,300 kg**

- Aus dem Quellstück und den übrigen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Hauptteig:</b>	Dinkelmehl, Type 630	9,000 kg
	<b>UNIFERM DinkelSoft Flex</b>	1,500 kg
	Dinkelgrieß	1,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,350 kg
	Wasser, ca.	6,200 kg

**TEIG GESAMT: 20,050 kg**

- Nach der Teigruhe zu 0,300 kg Stücken abwägen und kurz langstoßen.
- Nach einer Zwischengare von 10 Minuten den Teig lang rollen und die Enden spitz ausformen.
- Die Oberseite befeuchten und in der Mischung aus Paniermehl und Maisgrieß wälzen.

<b>Dekor:</b>	Paniermehl	0,300 kg
	Maisgrieß	0,300 kg

**DEKOR GESAMT: 0,600 kg**

- In Tücher einziehen und auf Gare stellen.
- Bei  $\frac{3}{4}$  Gare auf Abzieher setzen und leicht abstauben.
- Nach Belieben schneiden.
- Mit verzögertem Schwaden schieben.

### Aufarbeitung Chips:

- Nach dem Backen auskühlen lassen und mit einer Schneidemaschine oder manuell in ca. 3 mm dünne Scheiben scheiden.
- Die dünnen Brotscheiben wiederum auf Euro-lochbleche mit Papier ausbreiten und 10 Minuten bei 150 °C trocknen.
- Brotchips auskühlen lassen und verpacken.

### Veredeln Sie die Brotchips in verschiedenen Geschmacksrichtungen!

- Sonnenblumen- oder Olivenöl nach Belieben mit Gewürzen wie Curry, Paprika, Kräutermischungen oder Salz mischen.
- Brotchips hauchzart mit dem gewürzten Öl absprühen.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage:	0,300 kg
Gärzeit:	ca. 55 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	245 °C (= 10 °C über Brötchen-backtemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

### Tipp: Veredeln Sie Ihre Retouren!

Zur Aufarbeitung der Halbzeit chips eignen sich auch Baguettes oder die UNIFERM Gebäckidee „Lattenkracher“ (Rezept-Nr.: 120066).

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