

Fan-Kruste

Rezept für 33 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1282

- Das Quellstück mindestens eine ½ Stunde stehen lassen.

Quellstück: UNIFERM Variokorn 4,000 kg
Wasser 2,650 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 6,650 kg

- Aus dem Quellstück und allen weiteren Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig: Weizenmehl, Type 550 7,000 kg
Roggenmehl, Type 1150 3,000 kg
UNIFERM FermentSauer Roggen 0,440 kg
UNIFERM MegaStabil 0,100 kg
Speisesalz 0,175 kg
UNIFERM Back-Hefe 0,400 kg
Wasser, ca. 6,350 kg

TEIG GESAMT: 24,115 kg

Dekor: Weizenmehl, Type 550 0,750 kg

- Nach dem Knetprozeß den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,850 kg großen Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die Teigstücke in Weizenmehl wälzen.
- Die aufgearbeiteten Teigstücke auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teigstücke mit drei Längsschnitten und drei Querschnitten schneiden.
- Mit Schwaden schieben und bei fallender Temperatur backen.
- Die letzten 5 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*: 4 + 7 Min.
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück: 0,850 kg
Gärzeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.
Backtemperatur: 250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis: Den Zug 2 Min. nach dem Schieben und 5 Min. vor Ende der Backzeit ziehen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



Bringen Sie
große
Fußball-
momente
ins Regal!

SAISON



Gebäckideen für Brot, Brötchen und
Feinbackwaren rund ums Thema Fußball

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

Best.-Nr.: SaisonFußball02 02/20 V



Mit der richtigen GEBÄCK-Strategie ins TOR. **TOOR. T O O O R!**



„Ball rund muss in Tor eckig“ – Helmut Schulte

„Ich habe in einem Jahr 16 Monate durchgespielt“ – Franz Beckenbauer

„Der Erfolg ist nicht alles, aber ohne Erfolg ist alles nichts“ – Ottmar Hitzfeld

„Die Einstellung ist wichtiger als die Aufstellung“ – Matthias Sammer

„Vom Feeling her hatte ich ein gutes Gefühl“ – Andi Möller

„Manchmal habe ich den Eindruck, ich bin der einzige in diesem Land, der mehr ans Training glaubt als an Transfers“ – Jürgen Klopp



Fußball hat immer Saison, egal ob in der Theke oder im Regal! Punkten Sie mit einem abwechslungsreichen Gebäckangebot und machen Sie Kunden zu Ihren Fans.

Profitieren Sie vom umfassenden UNIFERM-Service bei der Vorbereitung und Umsetzung Ihrer Fußballaktionen. Wir unterstützen Sie kompetent und bieten ...

- ⚽ erprobte Rezeptideen
- ⚽ individuelle Rezeptentwicklung
- ⚽ Fachberatung bei der Deklaration
- ⚽ Zutatenlisten
- ⚽ Nährwertberechnungen
- ⚽ Gebäckbeurteilung
- ⚽ Ideen für Ihre Verkaufsförderung



Eine Auswahl an Gebäckideen für Brot, Brötchen und Feinbackwaren haben wir Ihnen für umsatzstarke Fußballaktionen zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Ihr UNIFERM-Team

