



REZEPT



Mit Rezepttipp
für ein saftiges
Pausenbrot



Felix - Mein Brot

Mit UNIFERM DinkelSoft

FELIX. MEIN BROT

Rezept für ca. 41 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1246

- Aus folgenden Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen:

Brotteig:	UNIFERM DinkelSoft	5,000 kg
	Dinkelmehl, Type 630	3,500 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
	Sonnenblumenöl	0,250 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 16,500 kg

- Nach dem Knetprozess den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,400 kg Teigstücken abwiegen und rundstoßen.
- Danach oval aufmachen, anfeuchten und im Dekor wälzen.

Dekor:	Kartoffelflocken	0,250 kg
	Sesamseed	0,250 kg
	Dinkelmehl	0,250 kg

DEKOR GESAMT: 0,750 kg



- Die Teiglinge in längliche Brotschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge auf Abzieher kippen und mit zwei zur Mitte laufenden Schnitten versehen (Briefoptik).
- Mit Schwaden backen und die letzten 5 Minuten den Zug öffnen.
- Gesamtbackzeit ca. 30 Minuten.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,400 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 30 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen und mit vollem Schwaden backen.

* Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Rezepttipp:

HERZHAFTES PAUSENBROT MIT SAFTIGEN GEMÜSERASPELN

Zutaten:

2	Scheiben Felix – Mein Brot
etwas	Butter oder Margarine
$\frac{1}{2}$	Karotte
$\frac{1}{4}$	Schlangengurke
1	Scheibe Mortadella

*Unsere Empfehlung
für Ihr Snackangebot!*

Zubereitung:

- Die Brotscheiben goldbraun toasten und abkühlen lassen.
- Mit Butter oder Margarine bestreichen. Die halbe Karotte und das Stück Schlangengurke schälen und fein raspeln.
- Die Gurkenraspeln auf der unteren Brotscheibe verteilen.
- Die Scheibe Mortadella auf die Gurkenraspeln legen und darauf die Karottenraspeln verteilen.
- Zum Schluss die zweite vorbereitete Brotscheibe auflegen und vorsichtig andrücken.

Guten Appetit!

