

Lenz-Brot

Rezept für ca. 42 Brote



*Feiner Stuten mit
fruchtigen Rosinen -
ideal für den Osterbrunch
oder
als süßer Genuss
in der Frühlingszeit.*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 5022

- Aus den Zutaten einen wolligen Teig kneten. Zum Schluss kurz die Früchte einarbeiten.

Hefe-Quark-teig:	UNIFERM HefeQuark Plus	10,000 kg
	Butter	2,500 kg
	Vollei	1,650 kg
	Kristallzucker	0,350 kg
	Magermilchpulver	0,250 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,650 kg
	Wasser, ca.	2,000 kg
	Sultaninen*	2,500 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt**	0,850 kg
	Zitronat	0,425 kg
	Orangeat	0,425 kg

GESAMT: 21,600 kg

* Die Sultaninen ggf. vorher einweichen, um den Geschmack zu intensivieren.
** Die Mandeln rösten, mit kochendem Wasser abbrühen und auf ein Blech abschütten. Kurz abrocknen lassen.

- Nach der Teigruhe die Teigstücke à 0,500 kg abwägen, rund aufmachen, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Brote mit Ei abstreichen und über Kreuz einritzen.

- In einen feuchten Ofen mit Vorschwaden schieben und ohne Dampf backen.
- Ggf. nach 3 Minuten den Zug ziehen, damit sich die Lenz-Brote stabilisieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit***:	ca. 4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Einwaage:	0,500 kg
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	ca. 200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Tipp: Veredeln Sie das Lenz-Brot ganz individuell

- vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen
- nach dem Backen mit Aprikotur abglänzen
- nach dem Backen mit **UNIFERM Instant-fondant** glasieren
- nach dem Backen mit Aprikotur abglänzen und mit gerösteten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen

***Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Fröhliche Ostern



Saisonale Backideen zur Oster- und
Frühlingszeit für Ihr Umsatzplus

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.: SaisonOstern02 02/20 V



Ostern wird zum Anbeißen erfolgreich!

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

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Gebäckideen für Brot, Brötchen und Feine Backwaren für ein erfolgreiches Ostergeschäft zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Herzliche Grüße zum Osterfest.

Ihr UNIFERM-Team

