



REZEPT



Benjamin Vonholdt

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
nordhessischen Heimat ...*

Mein Schmalzkrüstchen

„ Für alle, die ein Roggenbrötchen von einer anderen Seite entdecken wollen, ist dieses Schmalzkrüstchen genau richtig. Es wird aromatisch – außen wie innen. In der nussbraunen Kruste gucken bereits kleine Stückchen von Röstzwiebeln hervor und unterstreichen mit dem ausgeprägten Ausbund die rustikale Optik.

Innen geht es deftig weiter. Hier trifft herber Roggen auf schmackhaften Schmalz und Röstzwiebeln. In der leicht offen geporteten Krume sieht und fühlt man die fermentierten Roggenkörner. Sie bringen nicht nur einen angenehmen Biss und roggentypische Noten hinein, sondern auch Saftigkeit und Frische. „

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Griebenschmalz garniert mit Radieschenscheiben
- Scheiben von Ahle Worscht

Mit Grüßen aus
Nordhessen

UNIFERM

Mein Schmalzkrüstchen

Mit UNIFERM FermFresh® Roggen

Das Beste
aus unserer
Heimat



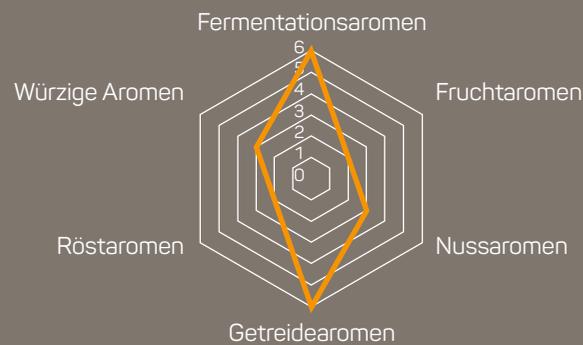
Mein Schmalzkrüstchen
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Roggen



- Mit ganzen aufgeschlossenen Roggenkörnern
- Herzhaft-rustikaler Getreidegeschmack
- Milde Säure von reifem Apfel

AROMAPROFIL:



Mein Schmalzkrüstchen

Rezept für ca. 170 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2056

- Aus allen Zutaten (außer den Röstzwiebeln) einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl Type 550	6,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	1,000 kg
	UNIFERM Roggen 10	1,000 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,150 kg
	Schweineschmalz	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,240 kg
	Wasser	6,500 kg

TEIG GESAMT: 18,340 kg

zum Schluss Unterlaufen lassen:

Röstzwiebeln	1,000 kg
--------------	----------

- Die Röstzwiebeln nach dem Knetprozess langsam unter-laufen lassen.
- Nach 15 minütiger Teigruhe den Teig über Anlage oder per Hand zu länglichen Brötchen aufarbeiten.

Dekor:	Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
---------------	----------------------	----------

- Dabei die Brötchen nach Wunsch und Anlageneinstellmöglichkeit wie z. B. Schnittbrötchen schneiden und auf Gärgutträger setzen.
- Die Gärgutträger auf Gare stellen oder schnell in die Gärverzögerung einbringen.
- Nach der Führung und ausreichender Gare die Brötchen auf Bleche wenden, mit Roggenmehl abstauben und gutem Schwaden schieben.
- 3 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen, um die Kruste zu stabilisieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,110 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min. oder Gärverzögerung über Nacht
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	voller Schwaden

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Anstatt mit Roggenmehl abzustauben kann man auch einen Streifen weiches Schmalz auf die Brötchenteiglinge dressieren.

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