



REZEPT



Bernd Kuhn

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
hessischen Heimat ...*

Mein handgemachtes Dinkelbrötchen

„ Dank des unregelmäßig aufgerissenen Ausbunds und des schönen Farbspiels von hellen Cremetönen bis dunklem Karamell ist hier jedes Brötchen optisch ein Unikat - von Hand geformt, ganz individuell und außergewöhnlich im Geschmack. Die kross gebräunten Ränder und leicht gerösteten Kartoffelflocken auf der Oberfläche versprechen ein crunchiges Erlebnis. Geschmacklich grüßt Dinkel mit seinem nussigen Aroma. Eine leichte Malznote setzt einen zusätzlichen Akzent. Die besondere Saftigkeit in der Krume gelingt mit den ganzen fermentierten Dinkelkörnern, die Frische und zugleich einen angenehmen Biss in die handgemachten Dinkelbrötchen bringen.“

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- eine Creme aus Frischkäse mit pürierter gelber Paprika
- Lachsschinken mit Schnittlauch-Röllchen

Mit Grüßen aus
Hessen

UNIFERM

Mein handgemachtes Dinkelbrötchen

Mit UNIFERM FermFresh® Dinkel





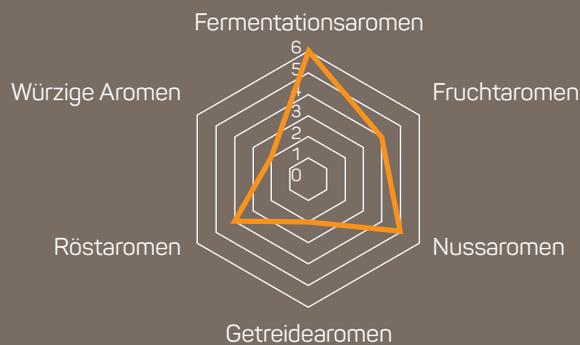
Mein handgemachtes Dinkelbrötchen
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Dinkel



- Mit Dinkelmalkörnern, Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchttige Note nach Honig

AROMAPROFIL:



Mein handgemachtes Dinkelbrötchen

Rezept für 220 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2054

- Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,250 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	UNIFERM Malzextrakt	0,150 kg
	Leinsamen	0,200 kg
	Kartoffelflocken	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,250 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

TEIG GESAMT: 21,800 kg

Dekor:	Kartoffelflocken	0,300 kg
	Hartweizengrieß	0,300 kg

DEKOR GESAMT: 0,600 kg

- Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu Pressen rundwirken.
- Nach der Ballengare den Teig eckig abpressen, jeweils 2 Stücke übereinander legen und flach drücken.

- Nach der Zwischengare die Teiglinge zu Dänisch-Quadraten falten und die gelegte Oberfläche befeuchten.
- Mit der befeuchteten Seite in eine Mischung aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß wälzen und mit dem Dekor nach unten auf Gärgutträger absetzen.
- Die Teiglinge über Nacht bei + 5 °C lagern.
- Filialbacken: Bei Bedarf die Teiglinge auf Backbleche drehen und mit viel Schwaden schieben.
- Ggfs. nach der Kühlführung noch etwas Nachgaren lassen.
- Kurz vor Ende des Backprozesses den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 23 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Pressengewicht:	1,500 kg
Ballengare:	15 Min.
Zwischenengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 45 Min. oder Gärverzögerung über Nacht
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug öffnen 3 Min. vor Beendigung der Backzeit

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

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