



Thomas Klein

Ihr
UNIFERM Fermentationsspezialist

Ich empfehle aus der meiner westfälischen Heimat ...

Mein Dortmunder Salzkuchen

“ Der Dortmunder Salzkuchen ist eine echte Besonderheit im Ruhrgebiet, den man gern zum Frühstück oder als Snack mit einem frisch gezapften Pils genießt. Traditionell wird dafür ein Weizen-Hefe-Teig von Hand „gezogen“, sodass ein charakteristisches Loch wie bei einem Bagel entsteht. Eine kräftige Mischung aus grobem Salz und viel Kümmel kommt als Topping dazu. Die Besonderheit meines Salzkuchens sind die ganzen fermentierten Buchweizenkörnern. Sie verleihen dieser Spezialität ein herbes nussiges Aroma, das mit dem Kümmel großartig harmoniert. Die fermentierten Körner bringen zusätzlich Frische und einen angenehmen Biss in die Krume. ”

Dazu schmeckt besonders gut ...

- Frisches Mett mit Zwiebelringen
- Frischkäse mit Lachs

Mit Grüßen aus Nordrhein-Westfalen



Mein Dortmunder Salzkuchen

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen





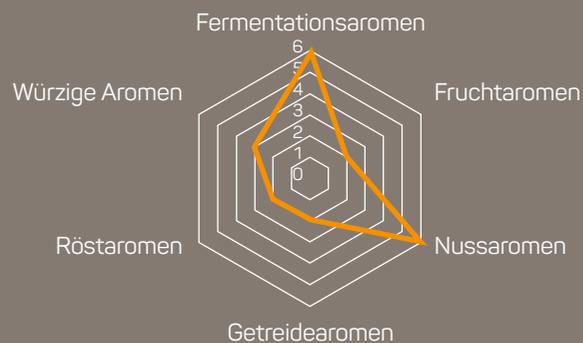
Mein Dortmunder Salzkuchen
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Buchweizen



- Mit ganzen fermentierten Buchweizenkörnern
- Kräftiges, nussiges Aroma, dezent herb nach Walnuss
- Malzige Akzente
- Milde Barrique-Note

AROMAPROFIL:



Mein Dortmunder Salzkuchen

Rezept für 219 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 6473-2056

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brötchen-teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,400 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	5,600 kg

- Zum Schluss der Knetung unterlaufen lassen

	UNIFERM FermFresh Buchweizen	1,000 kg
TEIG GESAMT:		17,520 kg

Dekor:	Kümmel ganz	0,500 kg
	Maisgrieß	0,150 kg
	Brezelsalz	0,100 kg

DEKOR GESAMT:	0,750 kg
----------------------	-----------------

- Nach der Teigruhe Pressen à 2.400 kg abwiegen und rund stoßen.

- Pressen nach der Zwischengare abpressen und die Rundlinge auf Brötchendielen setzen, die Teiglinge ca. 10 Min. entspannen lassen.
- Danach die Teiglinge wie einen Bagel ausziehen, so dass noch ein kleines Häutchen in der Mitte bleibt.
- Die Brötchen mit Wasser abstreichen, in die Mischung aus Kümmel, Maisgrieß und Salz drücken und dann mit der Deko nach unten auf Dielen legen.
- Die Brötchen über die Kühlung führen, am nächsten Tag bei ¾ Gare drehen und abbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 17 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Min. vor Ende ziehen.

*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