



REZEPT



Uwe Krüger

Ihr  
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der  
sächsischen Heimat ...*

### Mein Apfel&Kürbis-Brot

„ Wie der Name ankündigt, sind der Boskop-Apfel und Kürbis die führenden Aromaträger dieses handlichen Kastenbrot. Umrahmt von goldgelbem Maisgrieß hebt sich auf der glänzend rehbraunen Kruste die Form eines Apfels ab. Er macht neugierig auf ein fruchtiges Geschmackserlebnis. Die Kruste kracht leicht beim Anschneiden und offenbart darunter eine weiche Krume. Der Kürbis verleiht diesem Gebäck nicht nur einen warmen Orangeton, sondern gesellt sich mit süßfruchtigen Noten gern zum herb-säuerlichen Aroma des Boskops. Nussig markante Akzente setzen die ganzen Kürbiskerne, die sich harmonisch in der lockeren Porung verteilen. In dem Zusammenspiel tritt noch eine Besonderheit hervor. Beim Probieren entdeckt man würzige Akzente von Rosmarin und Thymian wie frisch aus dem Kräutergarten.“

*Dazu schmeckt  
besonders gut ...*

- Frischer Schinkenspeck
- Rustikaler Apfel-Zwiebel-Schmalz

Mit Grüßen aus  
Sachsen



## Mein Apfel&Kürbis-Brot

Mit UNIFERM FermFresh® Kürbis





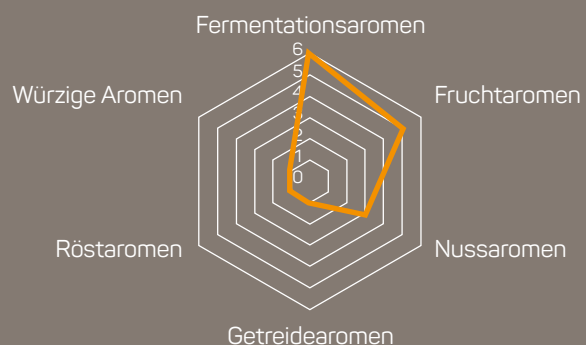
Mein Apfel&Kürbis-Brot  
wurde für Sie gebacken mit

## FermFresh® Kürbis



- Mit ganzen Kürbiskernen und fruchtigem Kürbissaft
- Reifes Kürbisaroma
- Fruchtige Melonnenote

### AROMAPROFIL:



## Mein Apfel&Kürbis-Brot

Rezept für 40 Stück à 500 g

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 1260

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen.  
Stehzeit: ca. 20 Minuten

<b>Quellstück:</b>	<b>UNIFERM FermFresh® Kürbis</b>	2,000 kg
	<b>UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung</b>	1,500 kg
	Wasser, ca.	1,500 kg

**QUELLSTÜCK GESAMT: 5,000 kg**

- Während der Stehzeit des Quellstücks die Kürbiskerne abrösten.
- Aus dem Quellstück und folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Brotteig:</b>	Quellstück	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 1050	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	<b>UNIFERM Frisch&amp;Soft</b>	0,150 kg
	Apfelfüllung*	2,000 kg
	Kürbiskerne, geröstet	0,750 kg
	Kürbiskernöl	0,150 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,350 kg
	Wasser, ca.	5,500 kg

**TEIG GESAMT: 24,120 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Stücken abwägen und rund wirken.
- Nach kurzer Entspannungszeit die Brotlaibe langwirken.
- Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in Toastbrotformen legen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Brotlaibe an der Oberfläche befeuchten, die Apfelschablone auflegen und mit Maisgrieß absieben.

**Dekor:** Maisgrieß 0,300 kg

- Bei fast voller Gare mit Schwaden schieben.

### BACKTECHNIK

Knetzeit**:	5 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 Min.
Hinweis:	Brote gut ausbacken

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

\*Zum Beispiel UNIFERM Apfelback.

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