



REZEPT

Buchweizen-Brot :

Spezialität mit dem würig wässrigen Geschmack fermentierter Buchweizenkörner. Komposition aus Buchweizenmehl, Dinkel- und Roggenmehl.

Kruste:

karamellfarben, gemasert und mit Buchweizenmehl fein abgestaubt.

Krume:

sandfarben, zartwattig und mit saftig fermentierten Buchweizenkörnern.

Charakter:

würzig im Geschmack mit feinkerber, leicht holziger Note.

Probieren Sie auch unsere weiteren UNIFERM FermFresh®-Produkte:



UNIFERM

Buchweizen-Brot

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen

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

Buchweizen-Brot

Rezept für 33 Stück à 600 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1236

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Buch-	Dinkelmehl, Type 630	7,000 kg
weizen-	Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
brotteig:	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Buchweizenmehl	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,800 kg

- Folgende Zutat zum Schluss (erst 2 Minuten vor Ende der Knetzeit) langsam unterlaufen lassen.

UNIFERM FermFresh® Buchweizen 2,500 kg

TEIG GESAMT: 20,020 kg

Auflage: Buchweizenmehl 0,300 kg

GESAMT: 20,320 kg

- Nach dem Knetprozess den Teig bei Raumtemperatur abgedeckt entspannen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die Teigstücke an der glatten Oberfläche befeuchten, gut mit Buchweizenmehl abstauben und in gefettete Tortenringe (Durchmesser 18 cm) auf gefettete Bleche legen.
- Die aufgearbeiteten Teigstücke auf Gare stellen.
- Nach der Vollgare die Teigstücke mit Schwaden schieben und bei fallender Temperatur backen.
- Die letzten 4 Minuten den Zug ziehen. Auf die Kruste achten.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	245 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

Hinweis:

Für noch mehr Frische und Geschmack der Gebäcke, kann man aus Buchweizenmehl, **UNIFERM FermFresh® Buchweizen**, Salz und Wasser (1,000 kg) ein Quellstück herstellen, das über Nacht bei Raumtemperatur fermentiert. Die Wassermenge reduziert sich dann im Teig auf 6,000 kg.

Tipp:

Anstelle von Buchweizenmehl kann auch Buchweizen-vollkornmehl eingesetzt werden.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.