

Rezept Steinofenbrot mit FermFresh Urgetreide



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1351 | Rezept für ca. 22 Stück.

TEIG:	Grundrezept		
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg		
Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg		
Dinkelmehl, Type 630	2,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Urgetreide	1,500 kg		
UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,250 kg		
Speisesalz	0,200 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg		
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg		
Wasser, ca.	6,700 kg		
Dekor			
Weizenmehl, Type 550	0,200 kg		
Summe:	19,050 kg		

Rezept Steinofenbrot mit FermFresh Urgetreide



Nr.: 1351

BACKTECHNIK

Knetzeit	6 + 12 Min.
Teigtemperatur	24 °C
Teigruhe	ca. 60 Min.
Teigeinwaage	0,850 kg
Gärtemperatur	28 °C
Backzeit	ca. 45 Min.
Backtemperatur	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur fallend auf	210 °C
Ofentyp	Etagenofen
Schwaden	1 Min. verzögert voll Schwaden
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	3 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

TIPP

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig bereiten.
- Den Teig nach dem Kneten in geölte Wannen geben und diese abdecken.
- Nach ca. 1 Stunde Teigruhe den Teig abwiegen in 850g- Stücke.
- Die Teigstücke leicht in Form bringen (Rechtecke) und die Ecken jeweils zur Mitte falten.
- Die Oberfläche ggfs.etwas anfeuchten und bemehlen.
- Dann die Teigstücke mit der bemehlten Oberfläche auf ebenfalls bemehlte Diele setzen.
- Die Dielen für ca. 1 Stunde in den Froster geben und dann in die Kühlung bei +5°C überführen.
- Am nächsten Tag je nach Reife des Teiges ggfs. noch einmal Gare bis zu max. 30 Min. geben.
- Die Brotlaibe dann auf die Abziehbänder kippen und mit verzögertem Schwaden schieben.
- Kräftig ausbacken. Ca. 40 - 50min je nach Ofentyp.

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von André Warmers

[Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!](#)

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de