



REZEPT



Bernd Kuhn

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
pfälzischen Heimat ...*

Meine Dinkelkruste

„Dieser „kantige“ Pfälzer zeigt auch in seinem Aroma-
profil kontrastreiche Ecken und Kanten. In Farbe
und Geschmack birgt die kräftig gebackene Kruste
Röstnoten, die an einen starken Espresso erinnern.
Das Topping aus feinem Dinkelmehl bringt nussige
Noten ins Spiel, die sich in der saftigen, lehmbräunen
Krumme wiederholen. Eine ausgewogene Säure mit
süßlich-fruchtigen Noten umschließt die zahlreichen,
saftigen Sonnenblumenkerne, die in jeder Scheibe
optisch wie geschmacklich kernig hervortreten.
Rundum ein „Kanten“-Wunder mit einer intensiven
Aromatik in Kruste und Krumme: von röstig über
malzig-süß bis kernig.“

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Scheiben vom original Pfälzer Saumagen
- Kräuterfrischkäse mit feinen Radieschenstifteln
garniert

Mit Grüßen aus
der Pfalz



Meine Dinkelkruste

Mit UNIFERM FermFresh® Dinkel





Meine Dinkelkruste

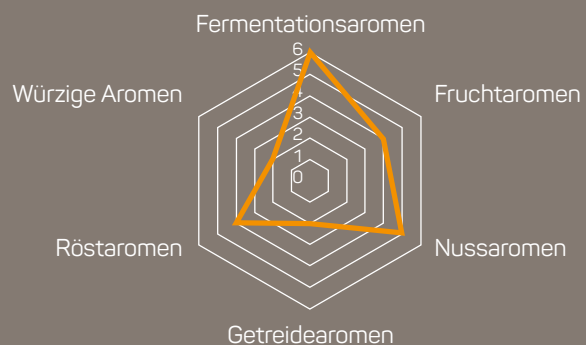
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Dinkel



- Mit Dinkelmalzkörnern, Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchtige Note nach Honig

AROMAPROFIL:



Meine Dinkelkruste

Rezept für 43 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1252

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen (Stehzeit: über Nacht).

Quellstück:	Dinkelvollkornmehl	8,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,500 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg
	Sonnenblumenkerne	3,500 kg
	Zucker	0,500 kg
	Kartoffelflocken	0,400 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	7,200 kg

TEIG GESAMT: 23,420 kg

- Aus dem Quellstück und folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Quellstück	23,420 kg
	Dinkelvollkornmehl	2,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg

TEIG GESAMT: 25,920 kg

Dekor:	Dinkelschrot, fein	0,300 kg
---------------	--------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600-kg-Teigstücken abwägen.
- Die Teigstücke leicht formen und in feinem Dinkelschrot wälzen.
- Jeweils 2 Teigstücke in eine Toastbrotform geben und auf Gare stellen.
- Bei fast voller Gare die Teigstücke mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
- Den Zug 2 Minuten nach dem Schieben ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit Quellstück*:	2 Min. langsam
Knetzeit*:	10 + 2 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	220 °C (= 15 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 190 °C
Backzeit:	ca. 65 Min.
Hinweis:	den Zug 2 Min. nach dem Schieben 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