



REZEPT



Benjamin Vonholdt

Ihr  
UNIFERM Fermentationsspezialist

*Ich empfehle aus der nordhessischen Heimat ...*

### Meine MühlenGoldies

„ Mit den MühlenGoldies erfährt jedes Frühstück einen sonnigen Moment. Ihre appetitliche goldbraune Farbe erhalten die runden Prachtstückchen aus einer gelungenen Mischung von sonnen-gelbem Weizengrieß und fein gerösteten Sonnenblumenkernen, die als Topping für den zusätzlichen knackigen Biss auf der röschen Kruste sorgen. Es geht weiter mit einer honiggelben, leicht gepornten Krume, in der kleine Stippen von fermentierten Weizenkeimlingen für nussigen Geschmack und Frische sorgen. Der herzhafte Roggensauerteig bereichert mit herben Noten den sonst weizenbetonten Geschmack der MühlenGoldies. Das macht die MühlenGoldies zum idealen Ganztagsbrötchen. Sie bereichern ebenfalls als Basis für Snacks das to go-Sortiment.. “

*Dazu schmeckt besonders gut ...*

- Sauerrahmbutter und flüssiger Waldhonig
- Möhren-Walnuss-Aufstrich



Mit Grüßen aus Nordhessen



## Meine MühlenGoldies

Mit UNIFERM FermFresh® Goldling



## Meine MühlenGoldies

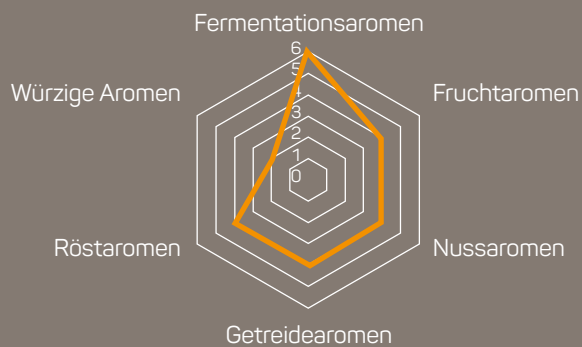
wurde für Sie gebacken mit

### FermFresh® Goldling



- Mit saftigen Weizenkeimlingen und Roggensauerteig
- Aromatische Röstnote

#### AROMAPROFIL:



## Meine MühlenGoldies

Rezept für ca. 250 Stück

#### ZUTATEN Rezept-Nr.: 2071

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen (Stehzeit: 60 Min.).

<b>Quellstück:</b>	Hartweizengrieß	0,500 kg
	Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Goldling</b>	2,000 kg
	Wasser (warm)	1,000 kg

**QUELLSTÜCK GESAMT: 4,500 kg**

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

<b>Brötchen-</b>	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
<b>teig:</b>	<b>UNIFERM Eisstar</b>	0,350 kg
	<b>UNIFERM Megastabil</b>	0,100 kg
	Speiseöl	0,200 kg
	Speisesalz	0,230 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,400 kg
	Wasser, ca.	4,600 kg

**TEIG GESAMT: 19,880 kg**

<b>Dekor:</b>	Hartweizengrieß	0,500 kg
	Sonnenblumenkerne	0,300 kg

**DEKOR GESAMT: 0,800 kg**

- Den Teig mit allen Zutaten wie üblich herstellen.
- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder per Hand zu runden Teiglingen aufarbeiten.
- Die einzelnen Teiglinge mit einer Mischung aus Maisgrieß und Sonnenblumenkernen bestreuen und mittig einmal schneiden.
- Mit dem Schnitt nach unten auf Brötchendielen absetzen.
- Danach die Teiglinge auf Gare stellen, bei ¾-Gare drehen und mit kräftigem Schwaden schieben.

#### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 6 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit 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