

Unser Brot des Jahres



REZEPT



André Warmers

Ihr
UNIFERM Fermentationsspezialist

Würzig. Nussig. Aromatisch.

Das Dreikornbrot von UNIFERM vereint harmonisch drei starke Getreide. **Roggen** verleiht der saftigen Krume eine leichte Würze. **Dinkel** bringt nussige Facetten ins Spiel und **Hafer** vermittelt zwischen beiden mit einer leicht aromatischen Süße.

Insgesamt ein geschmacklicher Dreiklang, der keine Wünsche bei diesem Brotklassiker offen lässt.

Dreikornbrot gebacken mit FermFresh® Dinkel

Profitieren Sie von der fermentierten Frischzutat. Die ganzen, fermentierten Dinkelkörner sorgen für den Urgeschmack aus der Kraft der Fermentation.

Ihre Vorteile

- Fermentierte Dinkelkörner speichern mehr Saftigkeit
- Geschmacksveredelt durch natürliche Reifung in Dinkelsauerteig
- Verleiht Gebäcken authentischen Geschmack und eine lange Verzehrsfrische



Mit dem Urgeschmack
fermentierten Dinkels



Dreikornbrot

Gebacken mit UNIFERM FermFresh® Dinkel





Dreikornbrot

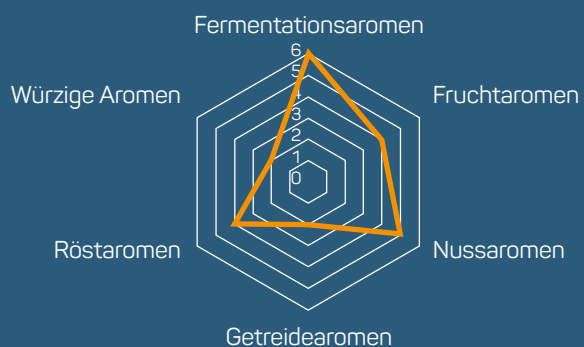
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Dinkel



- Mit Dinkelmalkörnern, Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchttige Note nach Honig

AROMAPROFIL:



Dreikornbrot

Rezept für 10 Stück

Lieber ein Freigeschobenes?

Kein Problem – Mit dem Rezept gelingt auch diese Variante!

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1300

- Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

Brotteig:	Dinkelmehl, Type 630	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	Haferflocken	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

TEIG GESAMT: 21,620 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,580 kg abwiegen.
- Brote länglich aufarbeiten, befeuchten und in Dekormischung wälzen.

Dekor:	Sesam	0,600 kg
	Dinkelflocken	0,400 kg
	Sonnenblumenkerne	0,400 kg

DEKOR GESAMT: 1,400 kg

- Teiglinge mit dem Schluss nach oben in Dreiecksbackformen setzen und die Formen anschließend in die Kühlung bei 5 °C setzen.
- Am nächsten Tag die Formen aus der Kühlung nehmen und aklimatisieren lassen.
- Die Teiglinge sollten bis ca. 1 cm unter den Rand gegart sein.
- Die Deckel auflegen und bei 250 °C schieben.
- Temperatur auf 210 °C fallen lassen und ca. 45 Minuten backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,580kg
Gärzeit:	ca. 20 Std. bei 5 °C
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Den Zug 8 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