

So
süßkartoffelig
wie nie!

PRODUKT



Das Trendgemüse
jetzt auch im
Brotregal!

UNIFERM

VarioSüßkartoffel

Variable Vormischung zur Herstellung von
Süßkartoffelgebäcken



UNIFERM VarioSüßkartoffel

Variable Vormischung zur Herstellung von Süßkartoffelgebäcken

Süße Knolle: Die Süßkartoffel – ein wahrer Allrounder

Die Knolle, die auch Batate genannt wird, erfreut sich mittlerweile auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit.

Die Süßkartoffel hat sich als edle Zutat längst ihren Platz in kreativen Kochrezepten, in Restaurants und Foodtrucks und sogar in der Tiefkühltheke erfolgreich erobert. Nun findet sie endlich auch ihren Weg in die Backstuben und sorgt für Abwechslung und Genuss.

Haupteinsatzbereich: trendigen Süßkartoffelbrote, -Brötchen und -Snacks.

Zugabe-Empfehlung: 20 bis 40 % auf Mehl

- **Mit hohem Anteil an Süßkartoffelstücken** – gut sichtbar in der Gebäckkrume, sorgt auch für eine authentische Gebäckfarbe
- **Hohe Flexibilität** – variabel einsetzbar von 20 bis 40 % auf Mehl für vielfältige Gebäckideen
- **Hohe Wertschöpfung der Gebäcke** – durch trendige und in der Nachfrage steigende Zutat Süßkartoffel
- **Bringt den vollen Geschmack ins Brot** – mit Weizensauerteig und Malzmehl abgerundet

Süßkartoffelbrot

Rezept für ca. 38 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2121

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneten Teig herstellen.

Süßkartoffel- Brotteig:	Weizenmehl Type 550	9,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
	UNIFERM VarioSüßkartoffel	3,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Speisesalz	0,225 kg
	Wasser, ca.	8,000 kg

GESAMT: 21,575 kg

Dekor: Dinkelgrieß 0,500 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen und maschinell oder manuell rund- und langwirken.
- An den Enden die Brotlaibe etwas spitz formen.
- Die Oberfläche befeuchten und in Dinkelgrieß drücken.
- Mit dem Topping nach oben auf Bleche absetzen und auf Gare setzen.
- Nach der Gärzeit vor dem Schieben mittig längs schneiden und mit Schwaden in den Ofen schieben.
- Bei fallender Temperatur backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 4 Min. (gut auskneten)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Süßkartoffelbrötchen

Rezept für ca. 290 Stück à 60 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2120

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Süßkartoffel- Brötchenteig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM VarioSüßkartoffel	3,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Sonnenblumenöl	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,225 kg
Wasser, ca.	6,700 kg	

GESAMT: 20,825 kg

Dekor: Dinkelgrieß 1,000 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder manuell zu Teiglingen mit 0,070 g Stückgewicht länglich aufarbeiten.
- Die Teiglinge an den Enden spitz formen.
- Danach mittig schneiden, nach kurzer Entspannungszeit befeuchten und mit dem Schnitt in Dinkelgrieß drücken.
- Die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten auf Brötchendielen absetzen und auf Gare stellen.
- Bei ¾-Gare die Teiglinge auf Bleche drehen und mit Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,070 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (5 °C unter Brötchenbacktemp.) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Mit verzögertem Schwaden schieben.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM VarioSüßkartoffel

Variable Vormischung zur Herstellung von Süßkartoffelgebäcken

Süße Knolle: Die Süßkartoffel – ein wahrer Allrounder

Die Knolle, die auch Batate genannt wird, erfreut sich mittlerweile auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Die Süßkartoffel hat sich als edle Zutat längst ihren Platz in

UNIFERM VarioSüßkartoffel ist eine variable Vormischung zur Herstellung von trendigen Süßkartoffelbrotten, -Brötchen und -Snacks.

kreativen Kochrezepten, in Restaurants und Foodtrucks und sogar in der Tiefkühltheke erfolgreich erobert. Nun findet sie endlich auch ihren Weg in die Backstuben und sorgt für Abwechslung und Genuss.

Haupteinsatzbereich: Süßkartoffelgebäcke
Zugabe-Empfehlung: 20 bis 40 % auf Mehl



Quellennachweis:

<http://www.gala.de/lifestyle/food/food-trend--warum-suesskartoffeln-der-hit-sind-20323116.html>

<https://www.bildderfrau.de/diaet-ernaehrung/diaet-ernaehrung/article208255885/Gesunder-exotischer-Suesskartoffel-Trend-aus-den-USA-Bataten.html>

<http://www.rundschau-online.de/magazin/pueree--pommes-und-co--kochen-mit-suesskartoffeln-liegt-im-trend-25785052>

<http://www.sueddeutsche.de/news/leben/freizeit-trendgemuese-suesskartoffel-die-batate-im-garten-anpflanzen-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-160629-99-501571>

<https://www.rewe.de/ernaehrung/suesskartoffeln/>

<https://www.chefsculinar.de/newcomer-suesskartoffel-18452.htm>

<http://www.rundschau-online.de/magazin/pueree--pommes-und-co--kochen-mit-suesskartoffeln-liegt-im-trend-25785052>

<http://www.fitforfun.de/abnehmen/gesund-essen/ring-frei-kartoffel-gegen-suesskartoffel-179850.html>

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