



PRODUKT



Das gesunde  
Urkorn – natürlich,  
frisch und saftig



## DinkelKruste

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit  
Sonnenblumenkernen

# UNIFERM DinkelKruste

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Dinkel – das gesunde Urkorn

Dinkel vereinigt in idealer Weise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung: Neben einem hohen Ballaststoffgehalt ist er reich an Vitaminen, wertvollen Fettsäuren und Mineralstoffen.

Dinkelbackwaren haben sich daher in vielen Bäckereien etabliert. Verbacken zu einem kräftigen, saftigen Dinkelvollkornbrot bietet Ihnen UNIFERM DinkelKruste eine gesunde und genussvolle Möglichkeit für eine bewusste Ernährung.

Anwendungsmenge: individuell je nach Gebäck



- **Einfache, rationelle Anwendung** – All-in-Verfahren mit nur drei Komponenten
- **Hohe Verarbeitungssicherheit** – für individuelle Gebäckideen
- **Körnig, saftiges Dinkelvollkornbrot** – mit Dinkelsauerteig gebacken
- **Mild-aromatisches Gebäck** – mit dem typischen Dinkelaroma
- **Genuss und eine bewusste Ernährung** – für „Jung und Alt“

## DinkelKruste

Rezept für ca. 29 Stück à 500 g

**ZUTATEN** Rezept-Nr.: 10007

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, dabei nur im ersten Gang laufen lassen. Nach dieser intensiven Quellknetung für 30 Minuten ruhen lassen.

<b>Teig:</b>	<b>UNIFERM DinkelKruste</b>	10,000 kg
	<b>UNIFERM Backhefe</b>	0,100 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

**GESAMT: 17,600 kg**

- Auswiegen und mit feuchten Händen formen.
- In Sonnenblumenkerne wälzen und in Kästen legen.

<b>Topping:</b>	Sonnenblumenkerne	0,600 kg
-----------------	-------------------	----------

- Mit guter Gare und reichlich Schwaden anbacken, nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen, nach 10 Minuten wieder schließen und bei milder Hitze ausbacken.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 15 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage pro Stück:	2 x 0,600 Kg in Toastbrotformen (L x B x H: 24 x 10 x 10 cm oder 2 Stück in Weißbrotform 24 x 10 x 10 cm)
Stückgare:	ca. 40 Min.
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min.
Backtemperatur:	260 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 190 °C

\*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