



REZEPT



Süßkartoffel-Tasche

Mit UNIFERM VarioSüßkartoffel

Süßkartoffel-Minifladenbrot

Rezept für 310 Stück à 55 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2124

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl Type 550	7,500 kg
	Weizenvollkornmehl	2,500 kg
	UNIFERM VarioSüßkartoffel	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,200 kg
	Leinsaat	0,750 kg
	Backmargarine	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,375 kg
	Speisesalz	0,225 kg
	Wasser, ca.	7,250 kg

TEIG GESAMT: 21,300 kg

Dekor:	Maisgrieß	1,000 kg
	Kreuzkümmel	0,300 kg

DEKOR GESAMT: 1,300 kg

- Den Teig nach der Teigruhe zu 2,000 kg Pressen oder maschinell zu 0,066 kg Teiglingen abwiegen.

- Die Teigstücke bei ca. 4 mm durch die Ausrollmaschine laufen lassen.
- Die Minifladenbrote auf Bleche setzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Minifladenbrote mit der Dekormischung bestreuen und mit vollem Schwaden kurz und heiß backen.

Tipp: Die Minifladenbrote können auch vor der Gare in die Dekormischung gedrückt werden.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,066 kg
Pressengewicht:	2,000 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 8 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Süßkartoffel-Tasche mit Chicken

Rezept für 1 Süßkartoffel-Tasche



Softes Süßkartoffel-Weizengebäck gefüllt mit Süßkartoffeln, Hähnchenbruststreifen, Mandarinen und Bataviasalat.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2127

Süßkartoffel-Minifladenbrot	1 Stück
Hähnchenbruststreifen gegart	15 g
Mandarinen, abgetropft (Dose)	10 g
Süßkartoffeln, geraspelt	10 g
Bataviasalat	6 g

- Die Süßkartoffel-Minifladenbrote mittig bis zur Hälfte durchschneiden.
- Den Bataviasalat etwas klein rupfen oder schneiden und mit den anderen Zutaten zur Füllung vermischen.
- Die Füllung in die Minifladenbrote geben.

Guten Appetit!

INFO: Im Gegensatz zur bekannten Kartoffel kann die Süßkartoffel auch roh (wie z. B. eine Karotte) als Gemüse gegessen werden.

Süßkartoffel-Tasche mit getrockneten Tomaten

Rezept für 1 Süßkartoffel-Tasche



Softes Süßkartoffel-Weizengebäck gefüllt mit geraspelten Süßkartoffeln, Tomaten, Zucchini und Rucola.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2123

Süßkartoffel-Minifladenbrot	1 Stück
Tomaten, getrocknet	12 g
Süßkartoffeln ,geraspelt	10 g
Zucchini, frisch gewürfelt	10 g
Rucola	6 g

- Die Süßkartoffel-Minifladenbrote mittig bis zur Hälfte durchschneiden.
- Den Rucola ggf. noch etwas zerkleinern und mit dem Rest der Zutaten zur Füllung vermengen.
- Die Füllung in die Minifladenbrote geben.

Guten Appetit!

INFO: Im Gegensatz zur bekannten Kartoffel kann die Süßkartoffel auch roh (wie z. B. eine Karotte) als Gemüse gegessen werden.

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