



REZEPT



## Süßkartoffel-Brotchips

Mit UNIFERM VarioSüßkartoffel



# Süßkartoffel-Brotchips

Rezept für ca. 7850 Stück à 2,2 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 2122

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Weizenbrötchenteig bereiten.

<b>Teig:</b>	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	<b>UNIFERM VarioSüßkartoffel</b>	3,000 kg
	<b>UNIFERM Baguetteback</b>	0,250 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,300 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

**TEIG GESAMT: 21,270 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,360 kg Stücken abwiegen und zu Strängen je 80 cm Länge aufarbeiten.
- Die Teigstränge auf Eurobleche absetzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teigstränge mit vollem Schwaden backen.
- Nach dem Backen die Brotstränge auskühlen lassen und mit einer Schneidmaschine oder manuell zu 3 mm dünnen Scheiben aufschneiden.
- Die Brotscheiben auf mit Backpapier belegte Eurobleche ausbreiten und ca. 10 Minuten bei 150 °C zu Brotchips trocknen.

- Brotchips auskühlen lassen, ggf. mit Gewürzen bestreuen und verpacken.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,360 kg
Gärzeit:	ca. 35 Min.
Backzeit:	ca. 15 Min.
Backtemperatur:	235 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C

### Herstellhinweise Brotchips:

Scheibendicke:	3 mm
Backzeit :	ca. 10 Min. (zum Trocknen bzw. kross werden lassen)
Backtemperatur :	150 °C

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Tipp:** Um verschiedene Geschmacksrichtungen zu produzieren, können die Brotchips nach dem Backen hauchzart mit Sonnenblumenöl oder Olivenöl abgesprüht werden und nach Belieben mit verschiedensten Gewürzen, z. B. Curry, Paprika, Kräutermischungen oder Salz bestreut 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