



REZEPT



UNIFERM

Dinkel-Urkornbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Dinkel

Dinkel-Urkornbrot

Rezept für ca. 48 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1189

- Für das Kochstück das Wasser aufkochen, Mehl hinzugeben und noch einmal kurz erhitzen.
- Kochstück auskühlen lassen, idealerweise am Vortag herstellen.

Kochstück:	Dinkelvollkornmehl	3,125 kg
	Emmervollkornmehl	1,250 kg
	Wasser, ca.	8,000 kg

KOCHSTÜCK GESAMT: 12,375 kg

- Aus dem Kochstück und allen weiteren Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Kochstück	12,375 kg
	Dinkelmehl, Type 630	1,800 kg
	Dinkelvollkornmehl	7,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,750 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Speisesalz	0,300 kg
	Wasser, ca.	2,400 kg

TEIG GESAMT: 28,825 kg

Dekor:	Hartweizengrieß	1,000 kg
	Dinkelschrot, mittel	0,400 kg

DEKOR GESAMT: 1,400 kg

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und in einer Mischung aus Hartweizengrieß und Dinkelschrot wälzen.
- Die Teiglinge zu zwei Stück in Toastbrotkästen absetzen.
- Bei ¾-Gare schieben.
- Kräftig ausbacken, die letzten 12 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min.
Backtemperatur:	245 °C (10 °C über Brotchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 12 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Geschmacks-geschichte

Das Kraftpaket aus Dinkelvollkorn
und dem Urkorn Emmer.

Die natürlich aufgebrochene kaffee-
braune Kruste steckt voller Röstaromen.

In der bernsteinfarbenen Krume
glänzen die fermentierten, ver-
quollenen Dinkel-körner.

Sie unterstreichen die typisch
mild-säuerliche Dinkelnote und
verleihen zusätzliche Frische.

Charakter:

mild-säuerlich, frische Saftigkeit,
feine Rösnote.

Probieren Sie auch unsere weiteren
UNIFERM FermFresh®-Produkte:



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