



REZEPT



Buchweizen-Zwiebelring

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen

Buchweizen-Zwiebelring

Rezept für ca. 28 Stück à 600 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1229

- Aus allen Zutaten (außer UNIFERM FermFresh® Buchweizen) einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Dinkelmehl Type 630	6,000 kg
	Roggenmehl Type 997	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	Röstzwiebeln	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,300 kg

- Folgende Zutat zum Schluss unterlaufen lassen:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen 3,000 kg

TEIG GESAMT: 21,300 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,750 kg Stücken abwiegen und mit Roggenmehl rundwirken.
- Dann die Teigballen zu Strängen aufmachen und zu Ringen zusammen legen, mit dem Schluss nach unten auf Bleche mit Backpapier absetzen.

Dekor: Roggenmehl Type 997 0,500 kg

- Die ringförmigen Teigstücke mit Roggenmehl bestauben und mit der Teigkarte in 8 Stücke abdrücken.
- Vor dem Schieben die Stücke noch einmal schneiden.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit vollem Schwaden in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min. (intensiv kneten)
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,750 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 2 Min. nach dem Schieben und 10 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*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