



REZEPT



Buchweizen-Farmerbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen

Buchweizen-Farmerbrot

Rezept für ca. 21 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1228

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Weizenmehl Type 550	5,000 kg
	Weizenvollkornmehl	5,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,430 kg
	Speisesalz	0,210 kg
	Wasser, ca.	5,800 kg

- Folgende Zutaten zum Schluss unterlaufen lassen:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen	4,000 kg
Gemüsemais	1,500 kg
Möhren, geraspelt	1,500 kg

TEIG GESAMT: 23,440 kg

Dekor:	Sonnenblumenkerne	0,600 kg
	Haferflocken	0,500 kg

DEKOR GESAMT: 1,100 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 1,100 kg abwägen, rundwirken und länglich aufarbeiten.
- Teigstücke befeuchten und in einer Mischung aus

Sonnenblumenkernen und Haferflocken wälzen.

- Die Teigstücke in Toastbrotbackformen legen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Teigstücke einmal längs schneiden.
- Mit Schwaden und bei fallender Temperatur kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 5 Min. (intensiv kneten)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	1,100 kg oder 2 x 0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5°C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Normaler Schwaden. Den Zug 4 Min. nach dem Schieben und 6 Min. vor Ende der Backzeit öffnen

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Alternativ kann das Brot auch als Zwilling bzw. Angeschobenes gebacken werden. Dazu Teigstücke zu 0,600 kg abwägen und jeweils zwei zusammen in eine Toastbrotbackform legen.

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