REZEPT

Der pure Snack.

Kerniges Topping für mehr Biss.

Mit Karotten- und Pastinakenstückchen.

UNIFERM

Mein PausenGlück

Mit UNIFERM DinkelSoft

Mein #PausenGlück

Fragen Sie Ihren Fachverkäufer gerne nach dem DIN A1 Plakat und dem DIN A4 Einschubblatt.

Mein PausenGlück

Rezept für ca. 420 Stück à 85 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 8020

- Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen:

Teig:	Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
	UNIFERM DinkelSoft	10,000 kg
	Butter/Margarine	1,000 kg
	Kristallzucker	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	1,500 kg
	Wasser, ca.	8,500 kg
TEIG GESAMT:		**31,500 kg**
zum Tourieren:	Ziehbutter/Ziehmargarine	7,000 kg

- Die vorbereitete Ziehbutter/Ziehmargarine sofort einziehen (drei einfache Touren). Auf 4,500 kg Grundteig 1,000 kg Butter-Ziehfett eintourieren.
- Bei Bedarf, den Teig zwischen den Touren für ca. 5 Minuten im Froster ruhen lassen.

Auflage:	**MANI-mix**	0,800 kg
	Maisgrieß	1,000 kg
	Haferflocken	1,000 kg
	Sesam	0,800 kg
AUFLAGE GESAMT:		**3,600 kg**

- Nach der letzten Tour den Teig auf eine Stärke von 9 mm ausrollen (je nach gewünschter Höhe).
- Den Teig in 9 x 9 cm große Vierecke schneiden.
- Die Oberfläche mit Wasser befeuchten und in die Auflage drücken.
- Auf Bleche setzen und auf Gare stellen.
- Bei ½-Gare aus dem Gärschrank nehmen und bei Raumtemperatur weiter garen lassen.
- Idealerweise im Stikkenofen backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 °C
Tourenschema:	drei einfache Touren
Ausrollstärke:	ca. 9 mm
Stückgröße:	9 x 9 cm
Stückgewicht:	ca. 100 g
Backtemperatur:	210 °C (= 25 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Backzeit:	ca. 18 Min.
Hinweis:	Mit Vorschwaden schieben

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp:
Die Gebäcke können auch als Laugengebäcke hergestellt 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

Best.-Nr.: 893507 04/19 V