



REZEPT



Fanburger

Mit UNIFERM DinkelSoft Flex

Fanburger

Rezept für ca. 260 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1284

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Bunteig:	Dinkelmehl, Type 630	10,000 kg
	UNIFERM DinkelSoft Flex	1,000 kg
	Sonnenblumenöl	0,400 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 17,700 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder manuell zu runden Brötchen aufarbeiten.
- Teiglinge in Bun-Bleche oder auf Bleche mit Papier absetzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare aus dem Gärschrank nehmen und das Dekor dezent aufstreuen.

Dekor:	Chiasamen	0,300 kg
	Sesamsaat	0,300 kg

DEKOR GESAMT: 0,600 kg

- Mit Schwaden backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage:	0,068 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 15 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchen- backtemperatur) fallend auf 215 °C
Hinweis:	Den Zug 2 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Die Bun-Brötchen sind ideal für das Belegen vielfältiger Burger geeignet.

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