



REZEPT



Süßkartoffelbrot

Mit UNIFERM VarioSüßkartoffel

Süßkartoffelbrot

Rezept für ca. 38 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2121

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen.

Süß- kartoffel- Brotteig:	Weizenmehl Type 550	9,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
	UNIFERM VarioSüßkartoffel	3,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Speisesalz	0,225 kg
	Wasser, ca.	8,000 kg

BROTTEIG GESAMT: 21,575 kg

Dekor:	Dinkelgrieß	0,500 kg
---------------	-------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwiegen und maschinell oder manuell rund- und langwirken.
- An den Enden die Brotlaibe etwas spitz formen.
- Die Oberfläche befeuchten und in Dinkelgrieß drücken.

- Mit dem Topping nach oben auf Bleche absetzen und auf Gare setzen.
- Nach der Gärzeit vor dem Schieben mittig längs schneiden und mit Schwaden in den Ofen schieben.
- Bei fallender Temperatur backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 4 Min. (gut auskneten)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*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