



REZEPT



Powerstückchen mit Buchweizen und Chia

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen

Powerstückchen mit Buchweizen und Chia

Rezept für 265 Stück à 0 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2090

- Das Quellstück herstellen und ca. 60 Minuten stehen lassen.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	2,500 kg
	Chiasamen	0,750 kg
	Wasser, ca.	0,500 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 3,750 kg

- Aus den Zutaten einen Teig bereiten.
- Das Quellstück zum Schluss langsam unterlaufen lassen.

Hauptteig:	Weizenmehl, Type 550	9,500 kg
	Hartweizengrieß	0,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 16,900 kg

Dekor:	Hartweizengrieß	0,400 kg
	Chiasamen	0,200 kg

DEKOR GESAMT: 0,600 kg

- Nach der Knetung und der Teigruhe den Teig zu Pressen je 2,400 kg abwiegen und rundwirken.

- Nach der Ballengare die Pressen nur teilen und die einzelnen Teigstücke kurz entspannen lassen.
- Anschließend die Teigstücke mit einem Hörnchenwickler aufarbeiten.
- Die Oberfläche in einer Mischung aus Hartweizengrieß und Chiasamen drücken.
- Die Teiglinge auf gefettete Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teiglinge mittig schneiden und mit Schwaden schieben.
- Gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Zwischengare:	15 bis 20 Min.
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	20 bis 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Minuten 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