



REZEPT



Mein DinkelGlück-Winterbrot

Mit UNIFERM DinkelSoft

Mein DinkelGlück-Winterbrot

Rezept für ca. 27 Brote à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1265

- Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

| | | |
|--------------|---------------------------|----------|
| Teig: | UNIFERM DinkelSoft | 5,000 kg |
| | Dinkelmehl, Type 630 | 3,500 kg |
| | Dinkelvollkornmehl | 2,500 kg |
| | Zuckerrüben-Sirup | 0,500 kg |
| | Sonnenblumenöl | 0,250 kg |
| | UNIFERM Back-Hefe | 0,250 kg |
| | Wasser, ca. | 6,500 kg |

- Zum Ende der Knetung folgende Zutaten unterlaufen lassen.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Feigen, getrocknet | 1,000 kg |
| Datteln, getrocknet | 1,000 kg |
| Sonnenblumenkerne, geröstet | 0,750 kg |
| Kürbiskerne, geröstet | 0,750 kg |

TEIG GESAMT: 22,000 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,810 kg Teigstücken abwägen, rundwirken und langstoßen.

| | | |
|-----------------|-------------------|----------|
| Topping: | Leinsaat | 0,150 kg |
| | Sesamsaat | 0,225 kg |
| | Sonnenblumenkerne | 0,150 kg |

TOPPING GESAMT: 0,525 kg

- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und im Topping wälzen.
- Die Teigstücke mit der Auflage nach unten in Gär-schalen legen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Teigstücke auf Abzieher kippen und abwechselnd links und rechts Richtung Mitte einschneiden.
- Mit vollem Schwaden schieben und die letzten 8 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

| | |
|-------------------------|--|
| Knetzeit*: | 5 + 4 Min. |
| Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | ca. 15 Min. |
| Teigeinwaage pro Stück: | 0,810 kg |
| Gärzeit: | ca. 50 Min. |
| Backzeit: | ca. 35 Min. |
| Backtemperatur: | 230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C |
| Hinweis: | Mit vollem Schwaden schieben und die letzten 8 Minuten den Zug ziehen. |

*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