



REZEPT



Panetürmchen

Mit UNIFERM FermFresh® Meistervorteig
und UNIFERM FHT-Plus

Panetürmchen

Rezept für ca. 18 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 5021

- Die Zutaten für den Vorteig mischen, glattrühren und den Teig ca. eine Stunde ruhen lassen.

Vorteig:	Weizenmehl Type 550	0,900 kg
	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,200 kg
	Hartweizengrieß	0,100 kg
	Kristallzucker	0,025 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,050 kg
	Wasser	0,500 kg

GESAMT: 1,775 kg

- Für den Hefeteig: Alle Zutaten außer Butter, Sultaninen und Orangeat mischen und miteinander gut verkneten.
- Anschließend Butter zugeben und den Teig intensiv kneten, bis er sich hauchdünn ausziehen lässt. Die Früchte kurz unterkneten. Zum Schluss den angearbeiteten Vorteig langsam unterlaufen lassen.

Hefe teig:	Weizenmehl, Type 550	2,000 kg
	Vorteig gem. Rezept oben	1,775 kg
	UNIFERM FHT-Plus	0,150 kg
	Sultaninen	0,800 kg
	Eigelb, flüssig	0,600 kg
	Butter	0,500 kg
	Orangeat	0,400 kg
	Kristallzucker	0,300 kg
	Speisesalz	0,045 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg
	Wasser, ca.	0,600 kg

GESAMT: 7,270 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke à 0,400 kg auswiegen und rundwirken.
- Nach der Zwischengare nochmals rundwirken und dann in runde Brotbackformen (Ø 9 cm/Höhe 12 cm) einlegen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit einem scharfen Messer über Kreuz ritzen, ein Stück Butter einlegen und dann backen.
- Wenn die Panetürmchen-Teigline voll entwickelt und stabilisiert sind, den Zug ziehen und hell ausbacken.

Aprikotur:	UNIFERM Gel-Aprikose	0,200 kg
	Wasser, ca.	0,100 kg

GESAMT: 0,300 kg

Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	0,150 kg
	Mandeln, gehobelt	0,360 kg

- Anschließend die Panetürmchen mit der Aprikotur abglänzen, seitlich in Mandeln wälzen und abschließend oben mit Fondant glasieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Einwaage:	0,400 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	ca. 200 °C (= 35 °C unter Brötchen-backtemp.) fallend auf 180 °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