

Unser Brot des Jahres



REZEPT



Helmut Vennemann

Ihr
UNIFERM Fermentationsspezialist

Roggen ist wieder im Kommen.

Das herzhafteste Getreide, mit der etwas dunklen Seele erlebt ein Revival. Als Vollkorn enthält es sehr viele Schalenanteile und damit mehr Ballaststoffe. Für eine ausgewogene Ernährung ideal sind auch die Vitamine und Mineralstoffe. Kein Wunder, dass Roggen bei Verbrauchern punktet.

Roggenvollkornbrot mit FermFresh® Roggen

Profitieren Sie von der fermentierten Frischzutat. Die ganzen Roggenkörner enthalten alle wertvollen Bestandteile des Korns.

Ihre Vorteile

- Schonend aufgeschlossene Roggenkörner speichern Feuchtigkeit
- Geschmacksveredelt durch natürliche Reifung in Sauerteig
- Effiziente Verarbeitung durch pastöse Textur
- Verleiht Gebäcken authentischen Geschmack und lange Frischhaltung



Mit dem Urgeschmack
fermentierten Roggens



Roggenvollkornbrot

Gebacken mit UNIFERM FermFresh® Roggen





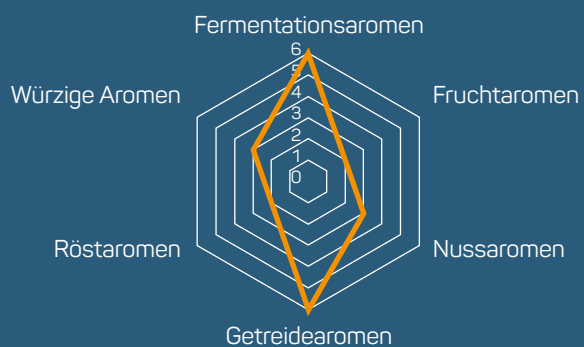
"Roggenvollkornbrot"
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Roggen



- Mit ganzen aufgeschlossenen Roggenkörnern
- Herzhaft-rustikaler Getreidegeschmack
- Milde Säure von reifem Apfel

AROMAPROFIL:



Roggenvollkornbrot

Rezept für 10 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1283

- Das Brühstück herstellen und mindestens 60 Minuten verquellen lassen.

Brühstück:	Roggenvollkornsrot, fein	0,500 kg
	Wasser (mind. 70 °C oder kochend)	1,000 kg

BRÜHSTÜCK GESAMT: 1,500 kg

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen (lange Quellknetung).

Brotteig:	Roggenvollkornmehl	3,500 kg
	Roggenvollkorn-Sauerteig (TA 200)	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	1,700 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,050 kg
	Restbrot, gemahlen	0,400 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,060 kg
	Speisesalz	0,100 kg
	Wasser, ca.	2,800 kg

TEIG GESAMT: 13,110 kg

- Den Teig abwiegen und die weichen Teigstücke leicht formen und in gefettete Toastbrotkästen geben.
- Die Teigstücke im Kasten leicht andrücken und auf Gare stellen.
- Nach der Gare den Roggenvollkornsrot als Topping fein aufstreuen.

Topping: Roggenvollkornsrot, fein 0,100 kg

- Mit einem gefetteten Teigschaber mittig leicht eindrücken und die Brotformen mit gutem Schwaden schieben.
- Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und bei fallender Temperatur gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	10 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	Max. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	1,200 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 75 Min.
Backtemperatur:	270 °C (= 35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 215 °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