



Mein DinkelGlück HaferSoft Rezept für 39 Stück

Rezept-Nr: 1296

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Quellstück, Stehzeit min. 1 Stunde			
Haferflocken	2,000 kg	kg	€
Wasser (40 °C), ca.	5,000 kg	kg	€
Teig			
Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg	kg	€
Dinkelvollkornmehl	5,000 kg	kg	€
UNIFERM DinkelSoft Flex	1,500 kg	kg	€
Sonnenblumenöl	0,300 kg	kg	€
UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg	kg	€
Wasser, ca.	4,500 kg	kg	€
Dekor			
Haferflocken	0,600 kg	kg	€
Gesamtmenge:	24,300 kg	kg	€

Herstellungshinweis:

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Knetung	6 + 3 Min.	
Teigtemperatur	ca. 26 °C	
Teigruhe	ca. 20 Min.	
Teigeinwaage	0,600 kg	
Gärzeit	ca. 45 Min.	
Backzeit	ca. 35 Min.	
Backtemperatur	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C	
Schwaden	volle Schwaden	
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	5 Min.	

Aufarbeitung:

- Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Stücken abwiegen und rund wirken.
- Brote länglich aufarbeiten, leicht befeuchten und in zarte Haferflocken wälzen.
- Die Teigstücke in Toastbrotformen legen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare die Teiglinge 1 x längs einschneiden.
- Mit Schwaden backen.
- Die Gesamtbackzeit ist ca. 35 Minuten.

TIPP:

- Nutzen Sie die FLEXibilität und veredeln das Grundrezept ganz individuell mit weiteren fermentierten Frischprodukten aus der UNIFERM FermFresh® Familie.
- Dafür einfach die im Rezept aufgeführte Menge UNIFERM FermFresh® Dinkel im Verhältnis 1:1 austauschen und das Topping ggf. anpassen.

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1.034 kJ / 247 kcal

Eiweiß	10,1 g
Kohlenhydrate	41,2 g
davon Zucker	13,7 g
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Ballaststoffe	2,8 g
Natrium	5,5 g
Broteinheiten	3,4 BE