

mit den  
Spurenelementen  
**Zink, Selen**  
und **Vitamin D**



REZEPT



**UNIFERM**

**STARKmacher-Brot**

mit UNIFERM DinkelFit Plus



# STARKmacher-Brot

Rezept für 32 Stück

100 %  
Dinkel

Dinkelvollkornbrot  
**STARKmacher**  
für unsere Immunabwehr mit



Nährwertangaben für STARKmacher-Brot – Dinkelvollkornbrot

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	970 kJ (232 kcal)
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	36,6 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,3 g
Ballaststoffe	6,7 g

Vitamin D	1,0 µg (entspricht 20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Zink	3,0 mg (entspricht 30 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Selen	13,0 µg (entspricht 24 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1304

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit zu einer glatten Rührmasse verrühren.

<b>Brotteig:</b>	<b>UNIFERM DinkelFit Plus</b>	10,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,200 kg
	Wasser	7,800 kg

**TEIG GESAMT:** **18,000 kg**

<b>Dekor:</b>	Dinkelflocken	0,950 kg
---------------	---------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,550 kg Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die Teigstücke komplett befeuchten und in Dinkelflocken wälzen.
- Jeweils 2 Teigstücke zusammen in eine Backform (24 x 10 x 10 cm) geben und auf Gare stellen.
- Nach der guten Gare die Teigstücke mit Schwaden schieben, nach 2 Minuten den Zug ziehen.
- Brote bei milder Hitze ausbacken.
- Den Zug 10 Minuten später wieder schließen.
- Brote bei milder Hitze ausbacken.

## BACKTECHNIK

Knetzeit:	15 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,550 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min. (Kerntemperatur: 96 °C)
Backtemperatur:	260 °C (= 35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 2 Min. nach dem Schieben ziehen und 10 Min. später wieder schliessen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Der Gebäckname „STARKmacher-Brot“ ist eine unspezifische, gesundheitsbezogene Aussage. Daher ist es wichtig, dass Sie lose und verpackte Gebäcke mit einem zutreffenden spezifischen Health Claim, mit der Nährwertangabe und einem Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise ergänzen:

*Das STARKmacher-Brot ist eine Quelle für die Spurenelemente Zink, Selen und Vitamin D. Sie tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei (Verordnung (EU) Nr. 1925/2006). Mit dem regelmäßigen Verzehr von 100 g STARKmacher-Brot pro Tag wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem erzielt. Auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise ist zu achten.*

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