

ChillChed-Stange

Rezept für ca. 177 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2136

- Aus allen Zutaten, außer **UNIFERM FermFresh® Buchweizen** und dem Cheddar einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Baguette del Sol	1,100 kg
	Olivenöl	0,400 kg
	BBQ-Gewürzmischung Sweet Chilli	0,325 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Wasser, ca.	6,700 kg

- In den Teig 2 Minuten vor Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen	2,000 kg
Cheddar, geraspelt	0,700 kg

TEIG GESAMT: 21,475 kg

Dekor:	Maisgrieß	0,700 kg
	Paprikapulver	0,015 kg

DEKOR GESAMT: 0,715 kg

- Den Teig in geölte Plastikwannen aufteilen und bei Raumtemperatur 3 Stunden abgedeckt stehen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig auf einen gut bemehlten Tisch stürzen und die Oberfläche mit dem Dekor bestreuen.

- Mit einem Metallspachtel längliche Stücke abstechen, die Teiglinge gedreht aufarbeiten und auf Lochbleche mit Backpapier absetzen.
- Die gedrehten Teigstücke bei Raumtemperatur nochmals etwas garen lassen.
- Danach mit leicht verzögertem Schwaden schieben. Die letzten 5 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	7 + 10 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe	ca. 180 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,120 kg
Gärzeit:	ca. 20 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis	Mit verzögertem Schwaden schieben, den zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

BBQ-Gewürzmischung Sweet Chilli:



Das Rezept für die Gewürzmischung erhalten Sie von Ihrem/r UNIFERM Fachverkäufer/in unter der Rezeptnummer: 17000

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

- Tipp:**
- Der Teig kann auch mit reduzierter Hefemenge über Nacht geführt werden.
 - Die Teiglinge mit Hilfe des Backpapiers auf Abzieher ziehen und auf dem Backpapier direkt auf der Herdplatte backen.

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

Best.-Nr.: SaisonGrill02 11/21 UIM

Grillen macht Freunde!



SAISON



Aromastarke Grillgebäcke für die Freiluftsaion



Aromastarke Grillgebäcke für das perfekte Grillfest!



Kürbis-Focaccia



Bärlauchbrötchen



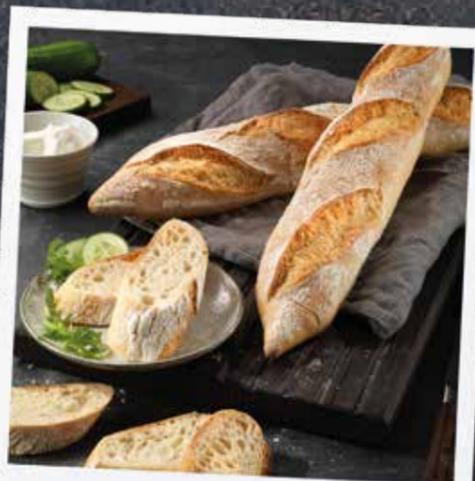
Bärlauchbrot



Piratenstange



Piratenbrot



Unser Landbaguette

Grillen macht Freunde!

Grillfest, BBQ & Co.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem variantenreichen Gebäckangebot und lassen Ihren Umsatz glühen.

Profitieren Sie vom umfassenden UNIFERM-Service bei der Vorbereitung und Umsetzung Ihres Saisongeschäfts.

-  Erprobte Rezeptideen
-  Individuelle Rezeptentwicklung
-  Fachberatung bei der Deklaration und Zutatenlisten
-  Nährwertberechnungen
-  Gebäckbeurteilung
-  Unterstützung bei Ihrer Verkaufsförderung

Feuern Sie das Grillfest Ihrer Kunden an, mit einer knusprigen Gebäckvielfalt. Spezialbrote, Focaccia, Baguettes und vieles mehr machen Lust auf eine heiße Grillzeit.

Wir wünschen Ihnen eine umsatzstarke Grillsaison.

Ihr UNIFERM-Team

