



REZEPT



## Unser KornPur mit Sauerteig

Mit UNIFERM KornPur

# Unser KornPur mit Sauerteig

Rezept für 35 Stück



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1023

- Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

<b>Teig:</b>	<b>UNIFERM KornPur</b>	6,500 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer</b>	0,900 kg
	Kürbiskerne	1,500 kg
	Sonnenblumenkerne	1,500 kg
	Leinsamen	0,500 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,100 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

**TEIG GESAMT: 18,500 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,520 kg Teigstücken abwägen und mit nassen Händen rundwirken.
- Die runden Teigstücke in Kürbiskerne wälzen und in gefettete Backformen (12 x 9 x 9 cm) legen und leicht andrücken.

<b>Dekor</b>	Kürbiskerne	1,600 kg
--------------	-------------	----------

- Die Backformen mit etwas Schwaden direkt in den Ofen schieben und die Brote gut ausbacken.
- Je nach Größe und Ofentyp beträgt die Backzeit 70 bis 85 Minuten (Kerntemperatur 97 °C).

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 bis 10 Min. langsam
Teigtemperatur:	28 °C
Teigruhe/Quellzeit:	15 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,520 kg
Backzeit:	ca. 80 Min. Etagenofen ca. 70 Min. Stikkenofen
Backtemperatur:	Etagenofen: 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
	fallend auf 170 °C
Kerntemperatur:	97 °C

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Tipp:** Die Brote mindestens 24 Stunden auskühlen lassen und dann mit einer Brotschneidemaschine schneiden, verpacken und pasteurisieren.

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