



REZEPT



## Unser KornPur Fruchtebrot

Mit UNIFERM KornPur

# Unser KornPur Früchtebrot

Rezept für ca. 38 Stück



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1306

- Die Trockenfrüchte zerkleinern.
- Danach aus allen Zutaten den Brotteig bereiten.

<b>Teig:</b>	<b>UNIFERM KornPur</b>	6,500 kg
	Sonnenblumenkerne	2,000 kg
	Kürbiskerne	1,000 kg
	Leinsamen	0,500 kg
	Feigen, getrocknet	0,500 kg
	Datteln, getrocknet	0,500 kg
	Pflaumen, getrocknet	0,500 kg
	Cranberrys, getrocknet und gesüßt	0,500 kg
	Zuckerrübensirup	0,750 kg
	Apfelessig	0,600 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,100 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

**TEIG GESAMT: 20,950 kg**

- Nach mindestens 15 Minuten Teigruhe/Quellzeit den Teig zu 0,550 kg-Stücken abwägen und die Teigstücke mit nassen Händen rund formen.
- Die runden Teigstücke in Haferflocken wälzen, leicht länglich formen und in gefettete, mit Haferflocken am Boden bestreute, runde Backformen (Dosenformen im Verband) einlegen.
- Leicht andrücken und oben ebenfalls Haferflocken aufstreuen.

<b>Dekor</b>	Haferflocken	0,800 kg
--------------	--------------	----------

- Die Backformen bei 190 °C mit etwas Schwaden schieben.
- Die Brote ca. 80 Minuten backen (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.

**Tips:** Die Trockenfrüchte können beliebig ausgetauscht werden. 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