



REZEPT



Jürgen  
Teichmann

Ihr  
UNIFERM Fermentationsspezialist

*Ich empfehle aus meiner  
Heimat Bayern ...*

### Mein Gourmetbrötchen

„Je edlerer Art das Werk, desto höher der Genuss“ – so sagte es bereits Arthur Schopenhauer. Für ein Gebäck in dem der Urgeschmack der Fermentation steckt, trifft das im Besonderen zu. Für das Gourmetbrötchen wird ein Weizenvorteig verwendet, der mit lange gereiftem Weizensauerteig und aromatischem Gerstenmalz veredelt wurde. Die AromaHefe verleiht während der Teigruhe zusätzliche natürliche Geschmacksfacetten. Die Reifezeit zeigt sich später eindrucksvoll beim Ofentrieb. Locker und luftig ist die Krume und schließt all die reichen Geschmacksfacetten ein, die beim Fermentationsprozess entstanden sind. So geht echter Genuss. Und weil man davon nicht genug bekommen kann, gibt es das Gourmetbrötchen im Quartett.“

*Dazu schmeckt  
besonders gut ...*

- Ein pikanter Rote Bete-Dip mit grobem Pfeffer

Mit Grüßen aus  
Bayern



## Mein Gourmetbrötchen

Mit UNIFERM FermFresh® Meistervorteig





## Mein Gourmetbrötchen

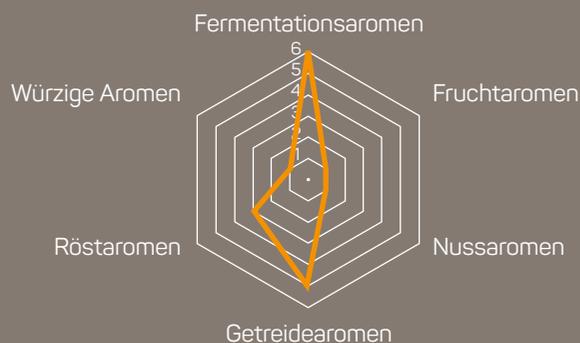
wurde für Sie gebacken mit

### FermFresh® Meistervorteig



- Mit Weizenvorteig und lange gereiftem Weizensauerteig
- Aromatisch mit AromaHefe und Gerstenmalz veredelt
- Wechselspiel karamelliger und malziger Akzente

#### AROMAPROFIL:



## Mein Gourmetbrötchen

Rezept für ca. 260 Stück

#### ZUTATEN Rezept-Nr.: 2044

- Aus allen Zutaten einen leicht überkneteten Teig herstellen.

<b>Teig:</b>	Weizenmehl Type 550	9,000 kg
	Hartweizengrieß	1,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Meistervorteig</b>	0,500 kg
	<b>UNIFERM FermStar Langzeit</b>	0,400 kg
	Rapsöl	0,250 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,250 kg
	Salz	0,230 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

**TEIG GESAMT: 18,130 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell zu eckigen Brötchen aufarbeiten.

**Dekor:** Roggenmehl Type 1150 0,500 kg

- Dabei immer 4 Stück zusammen auf das Backblech setzen und die Oberfläche mit Roggenmehl abstauben.

- Die Brötchenteiglinge über Nacht in der Kühlung bei 5 °C lagern.
- Nach der Führung ggf. etwas nachgaren und die Oberfläche rustikal einschneiden.
- Mit normalem Schwaden backen und am Ende der Backzeit für 3 Min. den Zug ziehen.

#### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 12 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,070 kg
Gärzeit:	ca. 45 Minuten oder Gärverzögerung über Nacht
Backtemperatur:	220 °C (= 15 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	Den Zug auf 3 Min. vor Beendigung der Backzeit

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

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