



REZEPT



Jens Bauer

Ihr
UNIFERM Fermentationsspezialist

*Ich empfehle aus der
schwäbischen Heimat ...*

Meine Kürbis-Knusperlaugenstange

„ Kernig, Knusprig, Kürbisgut. Diese Laugenstange zieht die Blicke auf sich. Auf der rehbraunen glatten Kruste tummeln sich rösche Kürbiskerne. In Kombination mit dem geriebenen Käse ein echt appetitlicher Anblick, dem man sich nicht entziehen kann. Beim Biss in die softige, leicht elastische Krume schmeckt man das fruchtige Aroma von fermentiertem Kürbis heraus. Insgesamt ein Snack, der pur direkt aus der Hand genauso gern verspeist wird oder der als Basis für schmackhafte Belege die Snacktheke bereichert.“

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Ein Chutney aus Tomate, Apfel und Kürbis zum Dippen
- Lachsschinken mit Ei

...oder einfach auch so, als Snackstange

Mit Grüßen aus
Schwaben



Meine Kürbis-Knusperlaugenstange

Mit UNIFERM FermFresh® Kürbis





Meine Kürbis-Knusperlaugenstange

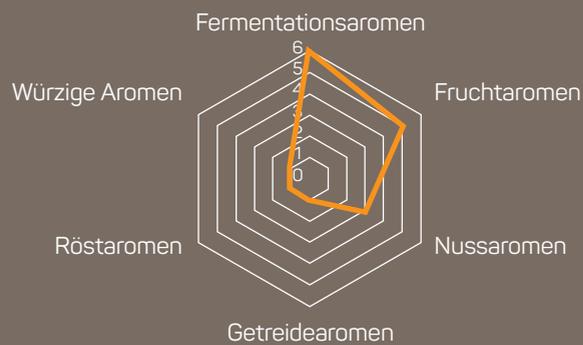
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Kürbis



- Mit ganzen Kürbiskernen und fruchtigem Kürbissaft
- Reifes Kürbisaroma
- Fruchtsüße von Melone

AROMAPROFIL:



Meine Kürbis-Knusperlaugenstange

Rezept für ca. 220 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2055

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig bereiten.

Teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM BäckerGOLD	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	4,800 kg

TEIG GESAMT: 17,900 kg

Dekor:	Kürbiskerne	2,500 kg
	Gouda, gerieben	2,500 kg

DEKOR GESAMT: 5,000 kg

- Einen intensiv gekneteten Teig herstellen (wie Brezelteig).
- Anschließend über die Kopfmachine in 0,080 kg große Stücke abwiegen und über den Langroller auf 0,25 bis 0,30 m langformen.
- Die Stangen auf Gare stellen oder bei + 5 °C in die Kühlung einbringen.

- Nach der Gare die Teiglinge gut absteifen lassen (z. B. Froster) und danach belaugen.
- Die belaugten Teiglinge in die Mischung aus Kürbiskernen und geriebenem Käse drücken.
- Die Kürbis-Knusperstangen bei 230 °C ohne Schwaden schieben und ca. 12 bis 15 Min. backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min. oder Gärverzögerung über Nacht
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	12 bis 15 Min., je nach Länge

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Man kann die Kürbis-Knusperlaugenstange als Snackstange auch länger aufarbeiten (0,30 m). Dann benötigt man eine eher kurze Backzeit (ca. 12 Min.)

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