



REZEPT



## Süßer Sauerrahm-Taler

Mit UNIFERM Roggen10



# Süßer Sauerrahm-Taler

Rezept für ca. 340 Stück à 75 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 18003

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Rustikaler Teig:</b>	Roggenmehl, Type 1150	6,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	<b>UNIFERM Roggen10</b>	1,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,250 kg
	Speiseöl	0,500 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,100 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>17,050 kg</b>

- Nach der Teigruhe den Teig zu 1,800 kg abwägen und rundwirken.
- Nach 10 Min. Ballengare die Ballen eckig abpressen
- Die Teiglinge auf Gärgutträger setzen und ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen bzw. 15 Min. in den Gärschrank stellen.
- In der Zwischenzeit die Sauerrahm-Füllung bereiten.

<b>Sauerrahm-Füllung:</b>	Sauerrahm	6,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	1,000 kg
	Vollei	2,000 kg
	Speisesalz	0,080 kg
	Pfeffer, gemahlen	0,010 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>9,090 kg</b>

- Wenn die Teiglinge etwas angesprungen sind, diese leicht auseinanderziehen, so dass in der Mitte eine kleine Vertiefung entsteht.

- In die Vertiefung dann die Sauerrahm-Füllung (ca. 0,030 kg je Gebäck) füllen.

<b>Auflage:</b>	Apfelstücke	1,500 kg
	Walnusskernbruch	1,500 kg

**GESAMT: 3,000 kg**

- Nun die Apfel- und Walnussstücke darüber streuen.
- Die Teiglinge nun normal bis zur  $\frac{3}{4}$ -Gare in den Gärschrank einbringen und bei erreichter Gare ohne Dampf backen.

<b>Zum Abglänzen:</b>	Ahornsirup	0,800 kg
-----------------------	------------	----------

- Nach dem Backen das noch heiße Gebäck mit etwas Ahornsirup abglänzen.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*	ca. 4 + 5 Min.
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,060 kg (1,800 kg je Ballen)
Ballengare:	10 Min.
Zwischengare :	30 Min. bzw. 15 Min. im Gärschrank
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	15 Min.
Backtemperatur:	230 °C (5 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Ohne Schwaden backen

\*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