



REZEPT



Thomas Klein

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus dem
Bergischen Land ...*

Mein Bergling

„ Ein wahrer Naturbursche ist der Bergling. Der wohlgeformte freigeschobene Laib präsentiert sich selbstbewusst mit üppigem Volumen. An seiner Erscheinung setzt sich die kastanienbraun glänzende Kruste dominant mit einem natürlichen Spiel feiner Linien und Kreise von dem mehlweißen Kragen ab. Kleine Sprengel von Saaten und Keimlingen durchbrechen die Kruste und beleben die Krustenoptik. Beim Biss in die wattige, locker geportete Krume zeigt der Bergling seine milde Seite. Die mostige Süße der fermentierten Weizenkeimlinge harmoniert gut mit der nussigen Note des Sesams und wird dazu noch von malzigen Geschmacksnuancen begleitet. “

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Kräuterfrischkäse mit Kresse
- Kräftiger Knochenschinken

*Mit Grüßen aus
dem Bergischen Land*



Mein Bergling

Mit UNIFERM FermFresh® Goldling





Mein Bergling

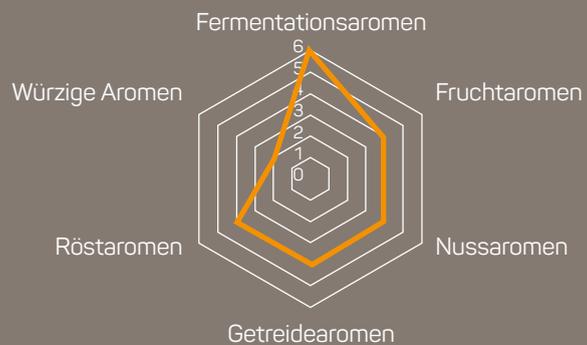
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Goldling



- Mit Weizenkeimlingen und Weizenvollkornschrot
- Aromatische röstige Note

AROMAPROFIL:



Mein Bergling

Rezept für 24 Stück à 750 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1261

- Zuerst Sesam und Sonnenblumenkerne mischen und im Ofen abrösten.
- Aus folgenden Zutaten einen gut quellgekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	Sesam, geröstet	0,500 kg
	Sonnenblumenkerne, geröstet	0,500 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT: 21,220 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 1,700 kg Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die Oberfläche der Teigstücken in Weizenmehl wälzen.
- Mit dem Schluss nach oben in runde Körbe legen und auf Gare stellen.

Dekor: Weizenmehl, Type 550 0,300 kg

- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Brote stürzen und in der Mitte durchschneiden, so dass zwei Teigstücke à 0,850 kg entstehen.
- Anschließend mit der Schnittfläche nach oben auf Abziehbänder setzen.
- Mit voller Gare und kräftigem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 50 Min.
Hinweis:	Den Zug nach 2,5 Min. ziehen und 10 Min. vor Ende der Backzeit erneut öffnen.

*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