



REZEPT



UNIFERM

## Snackbrötchen mit Buchweizen

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen

# Snackbrötchen mit Buchweizen

Rezept für ca. 270 Stück à 65 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 2128

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Brötchen- teig:</b>	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	<b>UNIFERM Roggen 10</b>	1,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,350 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

- Folgende Zutaten zum Schluss unter den Brötchenteig laufen lassen:

<b>UNIFERM FermFresh® Buchweizen</b>	1,500 kg
BÄKO Getrocknete Tomaten in Öl	1,000 kg
Sonnenblumenkern, geröstet	0,500 kg

**TEIG GESAMT: 20,550 kg**

<b>Dekor:</b>	Hartweizengrieß	0,700 kg
	Speisesalz	0,030 kg
	Muskatnuss, gemahlen	0,004 kg

**DEKOR GESAMT: 0,734 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder manuell zu 0,075 kg abwägen und länglich aufarbeiten.
- Die Teigstücke befeuchten, in einer Mischung aus Hartweizengrieß, Salz und Muskatnuss wälzen.
- Die Teiglinge auf gefettete Bleche absetzen, zweimal diagonal einschneiden und auf Gare stellen.
- Nach der Gare mit vollem Schwaden schieben und gut ausbacken.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,075 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 16 Min.
Backtemperatur:	225 °C (10 °C unter Brötchen- backtemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit 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