



Uwe
Blättermann

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der Heimat
Mecklenburg-Vorpommern ...*

Mein Herzensbrecher

„ An diesem Herzensbrecher kommt man nicht so schnell vorbei. Auf dem runden, freigeschobenen Laib zieht die Silhouette eines Herzens die Blicke auf sich. Was verbirgt sich unter der rostbraunen Kruste, die mit feinem Dinkelmehl zart bestäubt ist? Eine tiefe Liebe zum ursprünglichen Geschmack. Es sind drei Urgetreide - Emmer, Einkorn und Dinkel – die über den Gaumen das Herz erobern wollen. Mit nussigen Geschmacksnuancen von reifer Haselnuss und milder Butternote, gepaart mit einer würzigen Spitze möchte der Herzensbrecher den Liebhaber eines guten Brots verwöhnen. Ein Glas Champagner dazu – und der Genuss ist perfekt. “

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Junger Camembert mit Preiselbeeren
- Geräucherte Forelle

*Mit Grüßen aus
Mecklenburg-Vorpommern*



Mein Herzensbrecher

Mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide





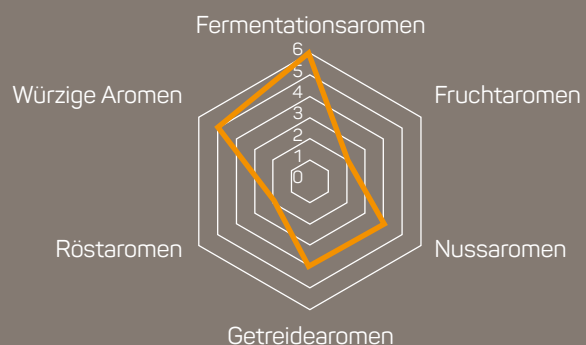
Mein Herzensbrecher
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Urgetreide



- Mit ganzen Emmer- und Einkorngetreidekörnern und frischem Dinkelsauerteig
- Warmes Aroma von Haselnüssen
- Fruchtig-mostige Geschmacksfacetten

AROMAPROFIL:



Mein Herzensbrecher

Rezept für 33 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1262

- Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

Brotteig:	Weizenmehl Type 550	6,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	3,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Speisesalz	0,230 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	6,400 kg

TEIG GESAMT: 20,130 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 0,600 kg abwägen und rundwirken.
- Nach einer kurzen Entspannung, die Teigstücke erneut rundwirken.
- Die Oberfläche der glatten Seite befeuchten und in eine Mischung aus Dinkelvollkornmehl und Kartoffelflocken drücken.

Dekor:	Dinkelvollkornmehl	0,250 kg
	Kartoffelflocken	0,150 kg

AUFLAGE GESAMT: 0,400 kg

- Die Teigstücke mit einem Herzstempel drücken (tief genug, aber nicht zu tief).
- Mit der Stempelung nach unten die Teiglinge in runde Gärschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei ¾ Gare die Teigstücke auf einen Abzieher stürzen, kurz stehen lassen und mit verzögertem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 Min.
Hinweis:	Die Brote gut ausbacken.

*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