



REZEPT



Florian Röker

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
norddeutschen Heimat ...*

Mein Kornspeicher

„Kernig, ehrlich, nordisch.“ fasst den Charakter dieses Powerbrotes zusammen.

Kernig im Biss begrüßt uns die Kruste. Orangebraun in der Farbe tanzt darauf eine Saatenvielfalt aus Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenflocken, Sesam, Hirse und Maisflocken. Lebendig geht es weiter in der lockeren und saftigen Krume, denn hier spielen die Saaten ebenso eine Hauptrolle. Es ist der Weizen, der der kernigen Krume Milde verleiht. Und es ist der kräftige Roggen, der grandios sein nordisches Temperament dazu tut: Herzhaft und mit betonter Würzigkeit, die das nussige Aroma der Saaten unterstützt.“

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Ein frisch zubereiteter Quark mit buntem Pfeffer
- Kräftiger Schnittkäse – Tilsiter Art

Mit Grüßen aus
Norddeutschland



Mein Kornspeicher

Mit UNIFERM FermFresh® Roggen





Mein Kornspeicher

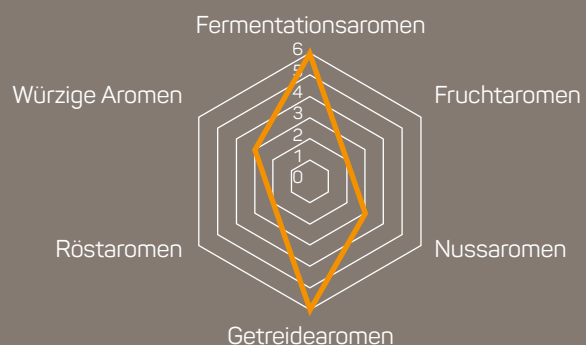
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Roggen



- Mit ganzen aufgeschlossenen Roggenkörnern
- Herzhaft-rustikaler Getreidegeschmack
- Milde Säure von reifem Apfel

AROMAPROFIL:



Mein Kornspeicher

Rezept für 40 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1253

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen (Stehzeit: über Nacht).

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Roggen	2,000 kg
	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	2,500 kg
	Speisesalz	0,040 kg
	Wasser, ca.	2,200 kg

TEIG GESAMT: 6,740 kg

- Aus dem Quellstück und folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

Brotteig:	Quellstück	6,740 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
	Weizenvollkornmehl	3,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,100 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	Speisesalz	0,210 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Wasser, ca.	5,800 kg

TEIG GESAMT: 23,350 kg

Dekor:	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	0,800 kg
	Kürbiskerne	0,400 kg

DEKOR GESAMT: 1,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600-kg-Teigstücken abwägen, rundwirken und leicht langwirken.
- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und in das Topping drücken.
- Die Teiglinge diagonal schneiden und den Schnitt leicht zusammendrücken.
- Die Teigstücke mit dem Schluss nach oben (Topping und Schnitt nach unten) in längliche Gärschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei fast voller Gare die Teigstücke auf den Abzieher setzen.
- Mit verzögertem Schwaden schieben, den Zug nach 5 Minuten ziehen und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	245 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 Min.
Hinweis:	Mit verzögertem Schwaden schieben, den Zug nach 5 Minuten ziehen

*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