



REZEPT



Jens Bauer

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
schwäbischen Heimat ...*

Mein genetztes Dinkelbrot

„ Dieses Brot kommt aus einem Hauptanbaugebiet des Dinkels – der Schwäbischen Alb. In alter Bäckertradition gebacken, ist das genetzte Dinkelbrot mit seiner glatten Kruste ein beliebter Klassiker. Beim Anschnitt kracht die mahagonifarbene, knusprige Kruste und offenbart kontrastreich eine offengeporete Krume in mildem Sandton. So vereinen sich im Geschmack die röstigen Noten der kräftig gebackenen Kruste mit den fein-nussigen Dinkelaromen der weichen Krume, die an Haselnüsse erinnern. Dank der langen Teigführung mit einem frischen Dinkelsauerteig zeigen sich fein-mostige Aromen, mit leichter, fruchtiger Spitze von reifen Äpfeln. “

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Herzhafter Hartkäse
- Dick geschnittener Krustenschinken

Mit Grüßen aus
Schwaben



Mein genetztes Dinkelbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Dinkel und
UNIFERM FermFresh® DinkelSauer





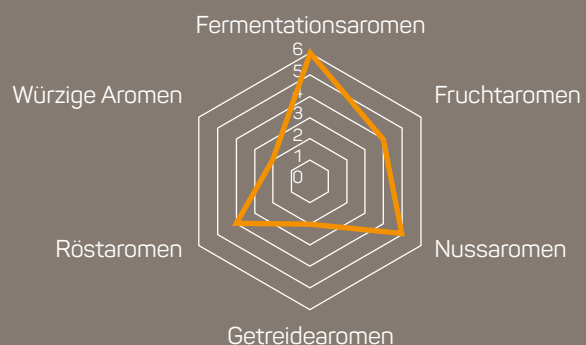
Mein genetztes Dinkelbrot
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Dinkel



- Mit Dinkelmalzkörnern, Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchtige Note nach Honig

AROMAPROFIL:

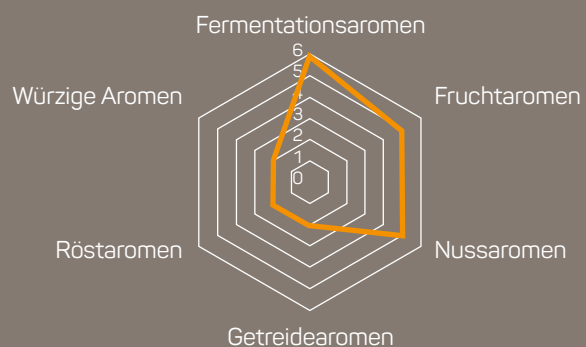


FermFresh® Dinkelsauer



- Schonend fermentierter Dinkelsauerteig
- Nussige Note nach Haselnuss
- Mit fruchtigem Apfelessig verfeinert

AROMAPROFIL:



Mein genetztes Dinkelbrot

Rezept für 33 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1250

- Aus folgenden Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen:

Brotteig:	Dinkelmehl, Type 630	8,500 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,200 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Wasser,ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT: 20,120 kg

- Den Teig in geölte oder gemehlte Wannen legen und mindestens 90 Minuten abgedeckt stehen lassen.
- Zwischenzeitlich (nach ca. 30 Minuten) den Teig einmal zusammenschlagen.
- Nach der vollen Teigruhe den Teig zu 0,600-kg-Stücken abwägen und betriebsüblich zu genetzten Broten und aufarbeiten.

- Je nach Reife des Teiges ggf. nochmals ca. 30 Minuten auf Gare stellen.
- Die Teige mit kräftigem Schwaden einschießen (idealerweise direkt auf die Herdplatte).
- Die Brote kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 15 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	mind. 90 Min. (nach 30 Min. leicht zusammenschlagen)
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	je nach Teigentwicklung max. 30 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 Min.
Hinweis:	Mit vollem Schwaden schieben

*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