



REZEPT



Martin Brauer

Ihr
UNIFERM Fermentationspezialist

*Ich empfehle aus der
thüringischen Heimat ...*

Mein Kartoffelbrot

„ Ein Aromenmix steckt unter der karamell-goldbraunen Kruste. Von den Kartoffeln strömt ein erdiger Duft in die Nase, der herzhafter Speck verströmt rauchige Noten und aus dem fermentierten Buchweizen schmeckt die Zunge herbe Walnuss. Gegensätze, die sich harmonisch in der zartknusprigen Kruste und der wattig-weichen, elfenbeinfarbenen Krume verbinden. “

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Griebenschmalz mit Petersilie und Schnittlauch
- Aromatische Käsesorten

Mit Gräßen aus
Thüringen



Mein Kartoffelbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Buchweizen





Mein Kartoffelbrot

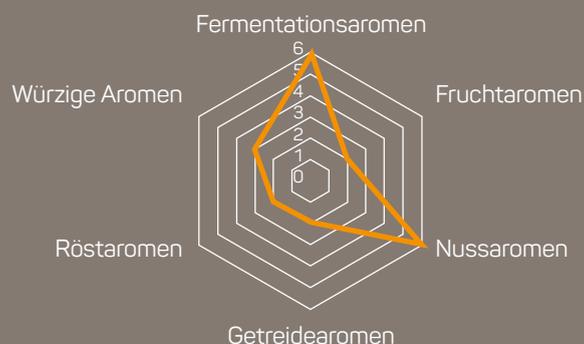
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Buchweizen



- Mit ganzen fermentierten Buchweizenkörnern
- Kräftiges, nussiges Aroma, dezent herb nach Walnuss
- Malzige Akzente
- Milde Barrique-Note

AROMAPROFIL:



Mein Kartoffelbrot

Rezept für 44 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1251

- Aus allen Zutaten, außer **UNIFERM FermFresh® Buchweizen**, einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM VarioPom	3,000 kg
	Schinkenwürfel	1,500 kg
	Speisesalz	0,230 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Wasser, ca.	9,000 kg

- **UNIFERM FermFresh® Buchweizen** zum Schluss langsam unterlaufen lassen.

UNIFERM FermFresh® Buchweizen 2,000 kg

TEIG GESAMT: 26,230 kg

Dekor: Kartoffelflocken 0,300 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600-kg-Teigstücken abwiegen und leicht rundwirken.

- Die Oberfläche der Teigstücke befeuchten und in Kartoffelflocken wälzen.
- Die Teigstücke mit dem Schluss nach oben in Tücher einziehen und auf Gare stellen.
- Bei voller Gare die Teigstücke mit dem Schluss nach oben auf Abziehbänder setzen.
- Mit verzögertem Schwaden schieben und bei fallender Hitze kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 Min.
Hinweis:	Mit verzögertem 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