



Jürgen
Teichmann

Ihr
UNIFERM Fermentationsspezialist

*Ich empfehle aus der
Heimat Bayern ...*

Mein Urkrustenbrot

„ Hier kommen gleich in der krachend-knusprigen Kruste die markanten Urgetreidenoten von Emmer und Einkorn gut zum Vorschein. Malzigbraun und mit gut entwickelten Röstaromen spannt sich die schön aufgerissene Kruste um die sandbraune Krume, die ein feines Säurespiel aus der Teigreife mit Dinkelsauerteig preis gibt. In der leicht balligen, saftigen Krume vereinen sich die Urgetreide Emmer, Einkorn und Dinkel mit würzigen und nussigen Aromafacetten zu einem vollendeten Urgeschmack. Ein perfektes Brot für eine zünftige Jause. „

*Dazu schmeckt
besonders gut ...*

- Frisch zubereiteter Obazda mit Schnittlauchröllchen garniert
- Salat aus weißem und rotem Rettich

Mit Grüßen aus
Bayern



Mein Urkrustenbrot

Mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide
und UNIFERM FermFresh® DinkelSauer





Mein Urkrustenbrot

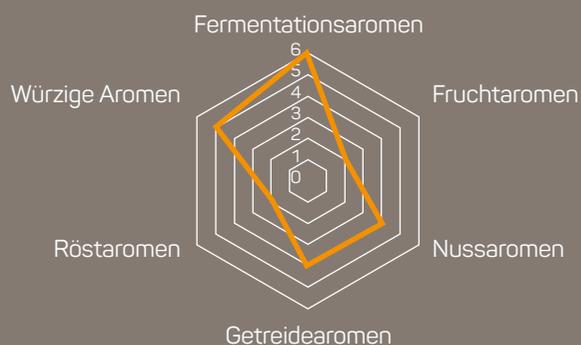
wurde für Sie gebacken mit

FermFresh® Urgetreide



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

AROMAPROFIL:

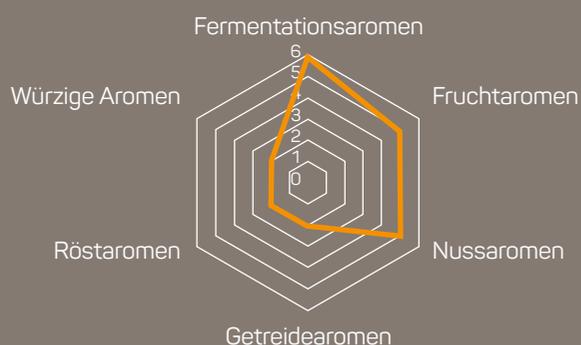


FermFresh® DinkelSauer



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

AROMAPROFIL:



Mein Urkrustenbrot

Rezept für 24 Stück à 750 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1254

- Aus folgenden Zutaten einen gut quellgekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Roggenmehl, Type 1150	7,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® DinkelSauer	0,250 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,320 kg
	Wasser, ca.	6,900 kg

TEIG GESAMT: 20,870 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,850-kg-Teigstücken abwägen und rund- und langwirken.

Dekor: Dinkelgrieß 0,300 kg

- Die Oberfläche der Teigstücke befeuchten und mit Dinkelgrieß gut abstauben.
- Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in längliche Gärschalen legen und auf Gare stellen.
- Nach der guten Gare die Teigstücke auf Abziehbänder stürzen und mit verzögertem Schwaden schieben.
- Den Zug erst nach ca. 5 Minuten ziehen und die Brote kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 2 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	260 °C (= 25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 50 Min.
Hinweis:	Den Zug nach 5 Min. 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