

# UNIFERM Info-Service

**Nie wieder  
Brötchenfehler!**



UNIFERM GmbH & Co. KG  
Brede 4 · 59368 Werne  
Telefon (0 23 89) 79 78-0  
Telefax (0 23 89) 79 78-2 80  
Backservice-Telefon (0 23 89) 79 78-4 44  
info@uniferm.de · www.uniferm.de



# Das UNIFERM-Sortiment für schöne Brötchen

## UNIFERM EisstarMalz

**Der Gärzeitsteuerungsspezialist mit dem Plus an Geschmack**

- ◆ Gärzeitsteuerungs-Backmittel plus Malz
- ◆ für alle Führungsarten
- ◆ für das Extra an Geschmack

## UNIFERM Eisstar

**Für höchste Ansprüche in der Gärzeitsteuerung**

- ◆ konzentrierte Anwendung mit 3%iger Dosierung
- ◆ optimal auf Gärzeitsteuerung eingestellt
- ◆ für das Plus an Sicherheit



## UNIFERM GVP

**Das Brötchenbackmittel speziell für die langgeführte Gärverzögerung**

- ◆ hohe Stabilität für die langgeführte Gärverzögerung
- ◆ stabile Teiglinge bei bis zu 40 Stunden Stehzeit
- ◆ malzig leckere Gebäcke

## UNIFERM MalzMaXX

**Mit dem XXL-Geschmack**

- ◆ mit der XXL-Portion Malz und der Malz-Zymatik
- ◆ für alle Führungsarten
- ◆ für das Extra an Geschmack



## UNIFERM Rösch

**Der Klassiker mit unverwechselbar zarter Rösche**

- ◆ mit Wirkstoff-Formel Plus und Backmalz
- ◆ Wirkstoff-Formel Plus = Enzyme, inaktive Backhefe, Ascorbinsäure
- ◆ klassischer Allrounder

## UNIFERM Manitose

**Das Traditionelle auf Basis Malz-Lecithin**

- ◆ für eine knusprige Rösche
- ◆ ideal für die direkte Führung und die Langzeitführung

## UNIFERM NatuBack

**„Clean-Label“-Brötchenbackmittel mit ausgesuchten Zutaten und Rohstoffen**

- ◆ ausschließlich verbraucherfreundliche Zutaten und Rohstoffe, die absolut „Clean-Label“ sind
- ◆ hohe Verarbeitungssicherheit für moderne Produktionsprozesse
- ◆ geeignet für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung
- ◆ Brötchen nach bester Handwerkstradition
- ◆ ursprünglicher Brötchengenuss auf Basis hochwertiger Zutaten

# Das UNIFERM-Sortiment für schöne Brötchen

## UNIFERM MeisterStück

### Der natürlich fermentierte Weizen-Vorteig

- ◆ ein besonderes, aromatisches Geruchs- und Geschmackserlebnis in allen Weizenkleingebäcken und Weizenbroten
- ◆ eine saftige Gebäckfrische und lang anhaltende Krustenrösche
- ◆ eine Vielzahl an Gebäckideen mit traditionellem, natürlichem Charakter



## UNIFERM BäckerGOLD

### Der individuelle Veredler für Ihre Brötchen

- ◆ hochwertiges, aromatisches Backöl
- ◆ variable Anwendung
- ◆ mit allen Vorteilen für Teigverarbeitung, Rösche und Genuss

# Mängel im Ausbund



## enger, verklebter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu weiche, kalte Teige
- ◆ kleberschwaches Mehl
- ◆ zu kurze Teigruhe und Ballengare

### Maßnahme

- ◆ Teige fester und wärmer führen
- ◆ kleberstabilisierende Backmittel verwenden, z. B. UNIFERM Eisstar
- ◆ Teigruhe und Ballengare verlängern



## breiter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu warme Teigführung
- ◆ zu trockene Teige
- ◆ zu lange Teigruhe/Ballengare

### Maßnahme

- ◆ Teige kälter führen
- ◆ Teigruhe/Ballengare verkürzen
- ◆ ggf. Hefemenge reduzieren



## Ausbund wenig ausgeprägt

### Ursache

- ◆ Teige überknetet
- ◆ stark erwärmte Teige durch Knetung

### Maßnahme

- ◆ Teige kürzer kneten
- ◆ Teige kälter führen



## gedrungener Ausbund

### Ursache

- ◆ feste Teige
- ◆ knappe Gare

### Maßnahme

- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Gare erhöhen
- ◆ ggf. Hefemenge erhöhen

# Mängel der Form/ des Aussehens



## zu runde Form

### Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu knappe Gare

### Maßnahme

- ◆ Teige länger kneten
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Gare verlängern
- ◆ Fett zugeben



## zu flache Form

### Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu hohe Gärzeit

### Maßnahme

- ◆ Teige fester führen
- ◆ Hefemenge reduzieren
- ◆ Gärzeit verkürzen
- ◆ Backmittel mit hoher Gär-  
toleranz verwenden,  
z. B. UNIFERM Rösch



## hohler Boden

### Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ Teige unterknetet
- ◆ zu schwache Unterhitze

### Maßnahme

- ◆ kleberstarke Mehle länger  
kneten
- ◆ Unterhitze erhöhen



## faltiger Boden, Setzfalten

### Ursache

- ◆ Erschütterung der Teiglinge  
in der ersten Backphase
- ◆ Gefahr bei weichen Teigen  
oder bei kleberschwachen  
Mehlen größer
- ◆ zu schwache Unterhitze
- ◆ Brötchen liegen zu dicht

### Maßnahme

- ◆ Erschütterung vermeiden
- ◆ Teige etwas fester führen
- ◆ kleberstabilisierende  
Backmittel verwenden, z. B.  
UNIFERM Eisstar
- ◆ Unterhitze erhöhen
- ◆ Brötchen auseinander-  
setzen

# Mängel der Kruste/ der Bräunung



## Absplittern der Kruste

### Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ weiche Teige
- ◆ zu reife Teigführung
- ◆ lange und feuchte Stückgare
- ◆ zu starkes Einsprühen mit Wasser der Brötchen nach dem Backen

### Maßnahme

- ◆ kleberstarke Mehle länger kneten
- ◆ Teige fester führen
- ◆ Gärzeit verkürzen
- ◆ Fett zugeben
- ◆ mit weniger Wasser nach dem Backen einsprühen
- ◆ ggf. Roggenmehl zugeben



## schwache Bräunung

### Ursache

- ◆ enzymarmes Mehl
- ◆ zuckerarme Backmittel
- ◆ zu kurz/zu kalt gebacken

### Maßnahme

- ◆ malz- und zuckerhaltige Backmittel in empfohlener Dosierung verwenden, z. B. UNIFERM Rösch, UNIFERM MalzMaXX
- ◆ Backtemperatur und Backzeit erhöhen



## starke Bräunung

### Ursache

- ◆ enzymreiches Mehl
- ◆ zu reife Teige
- ◆ zu heiß/zu lange gebacken

### Maßnahme

- ◆ malz- und zuckerärmere Backmittel verwenden
- ◆ Teige kälter führen
- ◆ Backtemperatur und Backzeit verkürzen

# Mängel der Krume



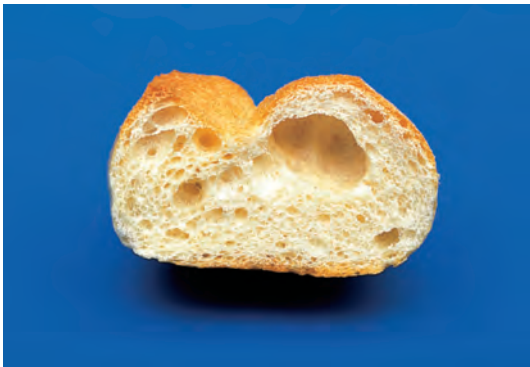
## Blasen unter Seitenkruste

### Ursache

- ◆ kleberstarkes Mehl
- ◆ zu starkes Angaren der Teige vor der maschinellen Aufarbeitung (Langroller)
- ◆ feuchte Oberfläche während Gare

### Maßnahme

- ◆ kleberstarke Mehle länger kneten
- ◆ starkes Angaren vermeiden
- ◆ trockener garen



## Hohlräume

### Ursache

- ◆ kleberstarkes Mehl
- ◆ zu lange Teigführung
- ◆ zu hohe Hefemenge

### Maßnahme

- ◆ kleberstarkes Mehl länger kneten
- ◆ jüngere Teigführung
- ◆ Hefemenge reduzieren



## ungleichmäßig grobe Porung

### Ursache

- ◆ zu weiche Teigführung
- ◆ zu junge Teigführung
- ◆ zu lange geknetet

### Maßnahme

- ◆ Teige fester führen
- ◆ Teige länger führen
- ◆ Teige kürzer kneten



## dichte Porung

### Ursache

- ◆ zu feste und zu kalte Teige
- ◆ zu junge Teigführung
- ◆ zu jung geschoben
- ◆ zu geringe Backmitteldosierung

### Maßnahme

- ◆ Teige weicher und wärmer führen
- ◆ Teigführung anpassen
- ◆ ausreichende Stückgare
- ◆ Backmitteldosierung einstellen

# Mängel der Krume ff.



## unelastische Krume

### Ursache

- ◆ enzymreiches Mehl
- ◆ enzymreiches Backmittel
- ◆ zu kurze Backzeit

### Maßnahme

- ◆ krumenstabilisierende Backmittel verwenden, z. B. UNIFERM Rösch
- ◆ Gebäcke gut ausbacken



## ballende, aufrollende Krume

### Ursache

- ◆ enzymreiches Mehl
- ◆ zu kurze Stückgare
- ◆ zu kurze Backzeit

### Maßnahme

- ◆ krumenstabilisierende Backmittel verwenden, z. B. UNIFERM Rösch
- ◆ Stückgare etwas verlängern
- ◆ Gebäcke gut ausbacken



# Mängel bei der Gärzeitsteuerung



## fleckige Bräunung

### Ursache

- ◆ zu trockene Gare in der Endphase des GU-/des GV-Programms
- ◆ Austrocknen der Teige bei der Teigruhe/Aufarbeitung

### Maßnahme

- ◆ für ausreichende Feuchte bei der GU-/GV-Führung sorgen
- ◆ Teige ggf. abdecken



## Bläschenbildung

### Ursache

- ◆ zu feuchte Gare
- ◆ hohes Temperaturgefälle bei Gärzeitsteuerung
- ◆ zu geringe Gefrier-geschwindigkeit
- ◆ zu warme Teige

### Maßnahme

- ◆ Gärraumfeuchte regulieren
- ◆ Temperaturen bei Gärzeit-steuerung anpassen
- ◆ für genügend Abstand zwischen Dielen sorgen
- ◆ Teige für Gärzeitsteuerung kühler herstellen



## stark gebräunter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu langsames Abkühlen/ Gefrieren an der Oberfläche des Ausbundes z. B. bei geschlossenen Holzdielen starker enzymatischer Abbau beim Ausbund

### Maßnahme

- ◆ geeignete Gärgutträger verwenden
- ◆ Gärgutträger nicht zu stark bemehlen/bestäuben
- ◆ für rasches Abkühlen/Ge-frieren der Teiglinge sorgen



## abgebaute Gebäckqualität

### Ursache

- ◆ Verwendung eines Back-mittels, welches nicht für Gärzeitsteuerung geeignet ist, z. B. Malz-Lecithin-Backmittel
- ◆ kleberschwaches Mehl

### Maßnahme

- ◆ Gärzeitsteuerungsbackmittel verwenden, z. B. UNIFERM Eisstar
- ◆ Temperaturen genau steuern
- ◆ Mehle mit guter Kleber-menge und Kleberqualität einsetzen

# Mängel bei Halbgebackenen



## faltige Oberfläche

### Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringe Stückgärzeit
- ◆ zu geringe Backzeit

### Maßnahme

- ◆ Teige fester führen
- ◆ Stückgare verlängern
- ◆ Hefemengen reduzieren
- ◆ Fett verarbeiten
- ◆ Backzeit verlängern



## Schrumpfen

### Ursache

- ◆ zu lange Frosterlagerung der Halbgebackenen (Austrocknen)
- ◆ zu wenig Wasser im Teig gebunden

### Maßnahme

- ◆ Frosterlagerdauer verringern
- ◆ Halbgebackene eingetütet lagern
- ◆ Backmittel mit guter Wasserbindung im Teig einsetzen, z. B. UNIFERM Eisstar



## absplitternde Kruste

### Ursache

- ◆ zu lange Frosterlagerung
- ◆ zu heiß ausgebacken

### Maßnahme

- ◆ Frosterlagerung verringern
- ◆ nicht zu heiß ausbacken
- ◆ Fett zugeben
- ◆ Halbgebackene eingetütet lagern

# Mängel bei vorgegart gefrosteten Teiglingen



## kleines Volumen

### Ursache

- ◆ Kleberschädigung während der Frostung und Lagerung

### Maßnahme

- ◆ kleberstabilisierende Backmittel einsetzen, wie z. B. UNIFERM Eisstar
- ◆ schnelles Schockfrostern der Teiglinge
- ◆ auf gleichbleibende Tiefkühltemperatur während der Lagerung achten
- ◆ in verschlossenen Polybeuteln lagern



## verklebter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu feuchte Gare
- ◆ zu junge Teige
- ◆ verschmutztes Messer oder falsche Einstellung der Schnittbrötchenanlage
- ◆ Backprogramm nicht optimal

### Maßnahme

- ◆ Teige fester führen
- ◆ Feuchte während der Gare überprüfen
- ◆ Teigruhe- und Gärzeiten beachten
- ◆ Messer und Einstellung der Schnittbrötchenanlage überprüfen
- ◆ Gärzeiten verkürzen (3/4 Gare)
- ◆ Backprogramm mit Auftauphase und Intervallbeschwädung wählen

# Mängel bei Doppelten



## stark absplitternde Kruste

### Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu reife Teigführung
- ◆ zu lange und feuchte Stückgare

### Maßnahme

- ◆ kleberstarke Mehle länger kneten
- ◆ Teige fester führen
- ◆ Gärzeit verkürzen
- ◆ Fett zugeben



## zu kleines Volumen

### Ursache

- ◆ zu kurze Knetzeit
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu knappe Gare
- ◆ hoher Enzymgehalt
- ◆ zu viel Fett in den Teigen

### Maßnahme

- ◆ Teige länger kneten
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Teige länger garen
- ◆ enzymarme Brötchenbackmittel mit Malz verwenden, wie z. B. UNIFERM MalzMaXX
- ◆ Fettmenge reduzieren



## zu breiter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu warme Teigführung
- ◆ zu lange Teigruhe
- ◆ zu lange Ballengare
- ◆ zu trockene Gare
- ◆ zu tief bzw. zu früh geschnitten

### Maßnahme

- ◆ Teige kühler führen
- ◆ kontrollierte Teigruhe
- ◆ Ballengare verkürzen
- ◆ etwas feuchter Garen
- ◆ optimal schneiden

# Mängel bei Kaisersemmeln



## hochgezogener Ausbund

### Ursache

- ◆ zu kurze Zwischengare vor dem Stüpfeln
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu knapp geschoben

### Maßnahme

- ◆ Zwischengare vor dem Stüpfeln verlängern
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ mehr Gare geben



## unscharfer Ausbund

### Ursache

- ◆ Teige doppelt gestüpfelt
- ◆ Teiglinge nicht tief genug gestüpfelt
- ◆ mit dem Schluss nach oben gegart
- ◆ kleberschwaches Mehl verwendet

### Maßnahme

- ◆ Teiglinge vor dem Stüpfeln ausreichend stauben
- ◆ auf optimale Stüpfelung achten
- ◆ mit Schluss nach unten garen
- ◆ kleberstärkeres Mehl verwenden



## flache Form

### Ursache

- ◆ zu lange Teigruhe nach dem Rundwirken
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu lange Gare

### Maßnahme

- ◆ auf die Zwischengare der Teiglinge achten
- ◆ Teige fester führen
- ◆ knappere Gare



## wenig ausgeprägter Ausbund

### Ursache

- ◆ Teige überknetet
- ◆ stark erwärmte Teige durch Knetung
- ◆ zu lange Zwischengare
- ◆ zu feuchte Gare

### Maßnahme

- ◆ Teige kürzer kneten
- ◆ Teige kühler führen
- ◆ Zwischengare verkürzen
- ◆ Teigausbeute reduzieren
- ◆ auf optimale Luftfeuchte während der Gare achten

# Mängel bei Roggenbrötchen



## verklebter Ausbund

### Ursache

- ◆ zu enge und lange Einstelllung beim Rundschleifen
- ◆ zu wenig Fett beim Rundschleifen
- ◆ zu lange Stückgare
- ◆ zu feuchte Teige

### Maßnahme

- ◆ auf optimale Wirkeinstellung achten
- ◆ Pressteller ausreichend fetten
- ◆ Stückgare verkürzen
- ◆ Teigausbeute reduzieren



## zu stark bemehltes Roggenbrötchen

### Ursache

- ◆ zu starke Mehlaufstreuung
- ◆ zu stark bemehlte Dielen

### Maßnahme

- ◆ weniger stark bemehlen
- ◆ Dielen mit Kartoffelstärke stauben



## abgebaute Qualität

### Ursache

- ◆ zu warme Teigführung
- ◆ überlagerte Teige
- ◆ stark enzymhaltiges Roggenmehl

### Maßnahme

- ◆ Teige kühler führen
- ◆ Teige jünger führen
- ◆ Mehle niedriger Typenzahl oder enzymärmere Mehle verwenden



## kleines Volumen

### Ursache

- ◆ zu kurzes Kneten
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu kurze Stückgare
- ◆ zu geringe Einwaage

### Maßnahme

- ◆ Teige länger kneten
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Stückgärzeiten verlängern
- ◆ Einwaage erhöhen

