

UNIFERM Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren

Jetzt auch mit Dinkel

Der neue, aktive Monheimer Salz-Vorteig DINKEL ist eine innovative Weiterentwicklung des bekannten Monheimer Salzsauers. UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer als wertgebende Zutat veredelt den Monheimer Salz-Vorteig DINKEL und fördert im Prozess die Bildung ausdrucksstarker Aromen und damit das volle Geschmackspotenzial der Dinkelgebäcke.

Nutzen Sie die Vorteile eines vorgereiften Dinkelvorteigs und verleihen Gebäcken mehr Geschmack aus der Kraft der Fermentation. Profitieren Sie von der zusätzlichen Sicherheit, die Ihnen das traditionelle Fermentationsverfahren in der modernen Teigführung bietet.



Bewährtes neu gedacht!

1958

Monheimer Salzsauer

Entwickelt von Ernst vom Stein, Fermentationsspezialist bei den „Rheinischen Preßhefe- und Spritwerken“ in Monheim (heute: UNIFERM)

Anstell-
gut

Roggen-
mehl

Salz

Hefe

Gestartet mit
FermFresh®
Dinkelsauer



2023

Monheimer Salz- Vorteig DINKEL

Entwickelt von den UNIFERM Fermentationsspezialisten

Dinkel-
mehl

Salz

Hefe

Ihre Vorteile bei der Teigführung

- **Rationelle Herstellung** – Zeitersparnis in der Herstellung
- **Funktionaler Schutzfaktor** – Mehr Sicherheit in der Produktion durch hohe Verarbeitungstoleranz der Teige und Teiglinge
- **Variabel einsetzbar** – Ermöglicht vielfältige Dosierungen und Gebäcke
- **Lange Verarbeitungszeit** – Mehr Effizienz in der Vorteigherstellung mit hoher Verarbeitungstoleranz
- **Optimierte Reifephase** – Intensivere Entwicklung einzigartiger Fermentationsaromen

Ihre Vorteile für Dinkelgebäcke

- **Verbesserung der Krumentextur** – Gehaltvolle, vollmundige Krume
- **Positive Wirkung auf Krumen- und Krustenfarbe** – Mehr Appetitlichkeit
- **Fermentiertes Frischprodukt „Inside“** – Natürliches Aromenspektrum aus der Kraft der Fermentation
- **Vollaromatischer Dinkel-Gebäckgenuss** – mit dem Mehr an Aromatik und Geschmack aus einem lang geführten Vorteig

Bewährtes neu gedacht!



DINKEL

Neu:
Jetzt auch mit
DINKEL



Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren

Das innovative Dinkelvorteig-Verfahren für mehr Prozesssicherheit, Teigstabilität und einzigartigen Vorteiggeschmack

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



Best.-Nr.: MSVDinkel02 03/23 UM

KONZEPT





Monheimer Salz-Vorteig DINKEL

ZUTATEN Rezept-Nr.: 16010

- Aus den Zutaten einen homogen verkneteten Vorteig herstellen.

Teig:	Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg
	Speisesalz	0,500 kg
	Wasser, ca.	5,500 kg

GESAMT: 17,100 kg

- Nach dem Mischprozess den Vorteig in einen verschließbaren Behälter geben und bei Raumtemperatur 12 bis 17 Stunden fermentieren lassen (Füllmenge: ca. die Hälfte des Volumens).
- Bei Bedarf die entsprechenden Mengen Vorteig verarbeiten.
- Der Vorteig ist bei gekühlter, verschlossener Lagerung bis zu 2 Wochen verarbeitbar.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	5 bis 10 Min. langsam
Reifetemperatur:	ca. 25 °C
Reifezeit:	über Nacht bei Raumtemperatur ca. 12 bis 17 Stunden
Lagertemperatur:	ca. 5 °C
Verarbeitungszeitraum:	bis zu 2 Wochen abgedeckt

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Zugabe-Empfehlung: 7,5 bis 20 % auf Mehl

Bewährtes neu gedacht!

Hinweis zum Salzgehalt:

Ab einer Zugabe von 10 % Salzvorteig empfehlen wir die Anpassung der Salzmenge im Rezept.



Fermentation bringt Sicherheit

Der neue **Monheimer Salz-Vorteig DINKEL** mit Sicherheitsfaktor schützt die Fermentation mit gleichzeitiger backtechnischer Wirkung:

- **Gute Verquellung** sorgt für plastische Teige und optimale Teigverarbeitung
- **Lange Reifungszeit des Vorteiges** sichert stabile Teige und Teiglinge auch über die Gärzeitsteuerung
- **Verarbeitung des Vorteiges** ist über mehrere Tage möglich, sichert die effiziente Herstellung

Fermentation macht Geschmack

Damit sich während der langen Reifezeit vielfältige Fermentationsaromen entwickeln, hat der **Monheimer Salz-Vorteig DINKEL** eine Besonderheit. Er wird mit **FermFresh® Dinkelsauer** gestartet. Das bringt eine Extraportion Fermentationspower in das Verfahren und verleiht Ihren Dinkelgebäcken:

- Überzeugendes Frischeprofil
- Mildsäuerlichen Geschmack
- Lebhaftes Gebäckaussehen
- Feuchte, saftige Gebäckkrume
- Appetitlich cremefarbene Krume

Fermentation ist Tradition mit Zukunft

Fermentation ist gelebte Tradition, die heute mehr denn je für handwerkliche Backkunst steht. Die Herausforderung: Mit einem sicheren Vorteigverfahren die Vorteile einer eigenständigen Gebäckqualität mit einer modernen Produktion zu vereinen.

Dies gelingt mit dem **Monheimer Salz-Vorteig**-Verfahren mit **DINKEL**. Hier fließen Tradition und modernes Know-how der UNIFERM Fermentationsspezialisten ein. Denn seit über 280 Jahren ist die Fermentation die treibende Kraft bei UNIFERM.

Empfohlene Füllmengen:

17,1 kg Teig

4 kg Mehl/7 kg Teig

Teigmenge max.
Hälfte des Volumens



Teig- oder Gärwanne
(60 x 40 x 28 cm)



FermFresh®-Eimer
18 kg



Kessel
diverse Größe

Tip: Der Vorteig löst sich rückstandslos, wenn Sie den Behälter vor dem Befüllen mit **UNIFERM Trennex** aussprühen.



Dinkelvorteig-Brötchen

Rezept für ca. 240 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2076

- Den **Monheimer Salz-Vorteig DINKEL** am Vortag bereiten und über Nacht abgedeckt in der Backstube lagern.
- Am Folgetag den Dinkel-Brötchenteig mit den aufgeführten Zutaten bereiten.

Teig:	Dinkelmehl, Type 630	10,000 kg
	Monheimer Salz-Vorteig DINKEL	1,550 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,400 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Rapsöl	0,400 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,320 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca. (kalt)	5,750 kg

GESAMT: 18,720 kg

Topping: Dinkelvollkornmehl 0,500 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell zu runden oder eckigen Brötchen aufarbeiten (Gewicht ca. 0,080 kg).
- Die Teiglinge mit einem Stempel drücken oder über Kreuz oder diagonal schneiden, abstauben, umdrehen und auf Brötchendielen aufsetzen und in die Gärverzögerung einbringen.
- Nach der Gärzeitsteuerung und guter Gare die Teiglinge auf Brotabzieher oder Bleche kippen, ggfs. mit Dinkelvollkornmehl nachstauben und die Brötchen mit Schwaden schieben. Gut und kräftig ausbacken.
- Den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen, um eine gute Rösche zu erzielen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	6 + 5 Min.
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage:	0,080 kg
Dekor:	Dinkelvollkornmehl
Gärzeit:	Führung über Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.