

# Unser Landbaguette So sicher&einfach geht's!

Vom Teigling in der Backstube  
bis zum fertigen  
Landbaguette in der Filiale



## In der Backstube

### Rezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1291

<b>Teig:</b>	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	<b>Monheimer Salz-Vorteig</b>	1,500 kg
	<b>UNIFERM Eisstar</b>	0,350 kg
	Hartweizengrieß	1,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,250 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

**GESAMT:** 20,800 kg

**Dekor:** Weizenmehl, Type 1050 0,300 kg

### BACKTECHNIK

Knetzeit:	6 + 4
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Zwischengare:	ca. 10 Min.

### Aufarbeitung



Nach der Teigruhe den Teig zu 0,350 kg-Stücken abwägen und leicht länglich einschlagen.



Baguette nach der Zwischengare schonend langwirken und in Weizenmehl wälzen.



Auf Dielen absetzen und nach kurzer Entspannzeit drei Mal längs einschneiden.



Drehen der Baguette-teiglinge auf den Schnitt.

### Führung

- In der Backstube Senkung der Kerntemperatur mit Schockfroster auf + 5 °C.
- Die weitere Temperaturführung, der Transport zur Filiale und die Lagerung in der Filiale entsprechen dem langzeitgeführter Brötchenteiglingen.

### Monheimer Salz-Vorteig



ZUTATEN Rezept-Nr.: 16005

- Aus den Zutaten einen homogen verkneteten Vorteig herstellen und diesen über Nacht bei Raumtemperatur führen.

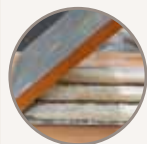
<b>Teig:</b>	Weizenmehl, Type 1050	10,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Meistervorteig</b>	2,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,100 kg
	Speisesalz	0,500 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

**GESAMT:** 17,600 kg

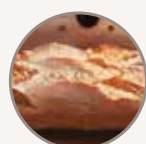


## In der Filiale

### Handling



Die Baguetteteiglinge wie Brötchenteiglinge sicher&einfach von Dielen auf Bleche wenden.



### Backprogramm

#### ETAGENOFEN

Für das Backprogramm bei Umluftöfen sprechen Sie mit unseren UNIFERM Fachverkäufer\*innen.

Temperatur:	245 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 235 °C
Beschwagung:	1 Minute ohne Schwaden, dann 300 ml Schwaden
Backzeit:	23 Min.
Zug offen:	4 Min. vor Ende der Backzeit

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

Folgen Sie UNIFERM auf



Best.-Nr.: MSV03 07/21UM



Sicher&einfach  
in der Filiale backen!

Mit Reifezeit und  
Liebe für natürlichen  
Genuss



Unser Landbaguette



Rustikales Baguette mit dem  
Monheimer Salz-Vorteige-Verfahren  
dreifach gereift



KONZEPT





Unser Landbaguette – dreifach gereift für Sicherheit und natürlichen Genuss!

# Unser Landbaguette – mehrmals täglich frisch direkt aus dem Backofen in der Filiale

Baguettes so **sicher&einfach** backen wie Brötchen!

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem neuen Landbaguette! Mehrmals täglich in ultimativer Frische direkt aus dem Ofen in Ihren Filialen.

Das Rezept für „Unser Landbaguette“ basiert auf dem neuen UNIFERM Monheimer Salz-Vorteig. Das neue Verfahren sorgt für besonders stabile Teiglinge, die auch während des Transports zwischen Backstube und Filiale und während der Lagerung im Laden ihre Form behalten. Das macht das Handling und Backen im Laden so sicher und einfach wie Brötchenbacken.

Dank des dreifachen Reifungsverfahrens mit dem Monheimer Salz-Vorteig entstehen knackige Landbaguettes in handwerklicher Perfektion direkt vor den Augen Ihrer Kunden in den Filialen: Duftend und unwiderstehlich im Geschmack!

Damit erzielen Sie sicher&einfach frische Umsatzimpulse!



Teiglinge einfach auf Blechen oder Herdplatte im Laden backen



Charakterstark im Geschmack dank der Dreifach-Reifung.

### TIPP:

Empfehlen Sie Ihren Kunden „Unser Landbaguette“ als Beilage von Vorspeisen oder Mahlzeiten. Oder einfach pur mit etwas guter Butter ist die rustikale Spezialität ein ursprünglicher Genuss! Auch als belegter Pausensnack überzeugt ein knackiges Landbaguette mit den verschiedensten Belägen!

## Ihre Sicherheitsgarantie für das Backen in der Filiale!

Mit dem neuen Monheimer-Salz-Vorteig-Verfahren von UNIFERM bekommen Sie Sicherheit in den gesamten Herstellprozess rustikaler Baguettes – vom Teig, zum Teigling bis hin zum fertigen Gebäck in Ihrer Filiale:

- Hervorragende Maschinengängigkeit
- Rationelle Herstellung
- Perfekte Stabilität beim Transport und bei der Lagerung in der Filiale
- Einfaches Handling in der Filiale



lockere Porung durch Dreifach-Reifung

Zum Erklärvideo:

