



KONZEPT

Bewährtes neu gedacht!

 **MONHEIMER**
SALZ-VORTEIG

 **UNIFERM**

Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren

Das Vorteig-Verfahren für Ihre einzigartige
Gebäckqualität



Bewährtes neu gedacht!

Monheimer Salz-Vorteig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 16005

- Aus den Zutaten einen homogen verkneteten Vorteig herstellen.

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

GESAMT: 17,600 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.

Hinweis zum Salzgehalt:
Ab einer Zugabe von 10 % Salz empfehlen wir die Anpassung der Salzmenge im Rezept.

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



Abends genauso gut wie morgens!

Empfohlene Füllmengen:

17,6 kg Teig



Teig- oder Gärwanne (60 x 40 x 28 cm)

4 kg Mehl/7 kg Teig



FermFresh®-Eimer 18 kg

Teigmenge max. Hälfte des Volumens



Kessel diverse Größe

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



Tradition, Geschmack und Sicherheit



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. Hier fließen Tradition und modernes Know-how der UNIFERM Fermentationsspezialisten ein. Seit über 280 Jahren ist die Fermentation die treibende Kraft bei UNIFERM.

Fermentation mit Sicherheit

Der neue **Monheimer Salz-Vorteig** 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 effiziente Herstellung

*Gleichbleibende
Qualität und
höchster Genuss!*

Fermentation mit Geschmack

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

- **Überzeugendes Frischeprofil**
- **Mildsäuerlicher Geschmack mit harmonischer Hefenote**
- **Lebhaftes Gebäckaussehen**
- **Feuchte, saftige Gebäckkrume**
- **Appetitlich cremefarbene Krume**



Vorteigbrötchen

Rezept für ca. 1069 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2150

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	45,000 kg
	Monheimer Salz-Vorteig	6,400 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	1,700 kg
	Backmargarine	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	1,000 kg
	Speisesalz	1,000 kg
	Wasser, ca.	24,600 kg

TEIG GESAMT: 80,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell zu Schnittbrötchen aufarbeiten.
- Die Teiglinge auf Brötchendielen aufsetzen und in die Gärverzögerung einbringen.
- Nach der Gärzeitsteuerung und guter Gare die Dielen auf Backbleche drehen und die Vorteigbrötchen mit Schwaden schieben. Gut ausbacken.
- Für eine gute Rösche den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,075 kg
Gärzeit:	Führung über Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 19 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Zug 3 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Für einen lebhafteren Ausbund und Verbesserung der Krusteneigenschaft backen Sie die **Vorteigbrötchen** direkt auf der Herdplatte.

Tradition, Geschmack und Sicherheit

Herdbrötchen

Rezept für ca. 1120 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2149

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	45,000 kg
	Monheimer Salz-Vorteig	6,400 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	1,700 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,500 kg
	Backmargarine	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	1,000 kg
	Speisesalz	1,000 kg
	Wasser, ca.	24,600 kg

TEIG GESAMT: 80,700 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell rund aufarbeiten.
- Die Teiglinge während der Aufarbeitung befeuchten und als Dekor Weizenmehl aufbringen.

Dekor: Weizenmehl, Type 550 1,000 kg

- Die Teiglinge mit dem Topping nach oben auf Brötchen-
dielen aufsetzen und mittig einmal einschneiden.
- Anschließend drehen und in die Gärverzögerung
einbringen.

- Nach der Gärzeitsteuerung und guter Gare die Dielen
auf Backbleche drehen und die Herdbrötchen mit
Schwaden schieben und gut ausbacken.
- Für eine gute Rösche den Zug 3 Minuten vor Ende
der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	Führung über Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 21 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C (= Brötchenbacktem- peratur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Zug 3 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Für einen lebhafteren Ausbund und Verbesserung
der Krusteneigenschaft backen Sie die **Herdbrötchen**
direkt auf der Herdplatte.

UNIFERM Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren

Das Vorteig-Verfahren für Ihre einzigartige Gebäckqualität

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

Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten mit den Vorteilen eines Vorteiges für mehr Geschmack aus der Kraft der Fermentation und Sicherheit in der modernen Teigführung!



Bewährtes neu gedacht!

1958

Monheimer Salzsauer

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

Anstell-
gut

Mehl

Salz

Hefe

Gestartet mit
FermFresh®
Meistervorteig



2020

Monheimer Salz-Vorteig

Entwickelt von den UNIFERM Fermentationsspezialisten

Mehl

Salz

Hefe

Monheimer Salz-Vorteig: 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

Monheimer Salz-Vorteig: Ihre Vorteile im Gebäck

- **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 Gebäckgenuss** – mit dem Mehr an Geruch und Geschmack aus einem lang geführten Vorteig

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