

Gereift für mehr Genuss

D'uro Krüstchen

Rezept für ca. 175 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2146

● Den Teig wie üblich herstellen – und gut auskneten.

Brötchen- teig:	Weizenmehl Type 550	9,000 kg
	Weizenmehl Type 1050	1,000 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,400 kg
	UNIFERM FermFresh® AromaDurum	0,750 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 17,670 kg

Topping: Weizenmehl, Type 550 0,100 kg

- Anschließend maschinell oder manuell länglich aufarbeiten.
- Die Enden der Teiglinge spitzen.
- Nach der Aufarbeitung die Teiglinge ca. 10 Minuten entspannen lassen und einmal längs schneiden.
- Die Schnittflächen leicht zusamendrücken, Teiglinge befeuchten und in Weizenmehl drücken.

- Die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten auf Brötchendielen absetzen und in die Gärverzögerung einbringen.
- Bei 5 °C über Nacht führen und bei Bedarf die Brötchen kippen und schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	5 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,100 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur + 5 °C)
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C (= Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM FermFresh® AromaDurum

Flüssiges, aromatisches Fermentationsprodukt auf Basis von Durum (Hartweizen)

UNIFERM FermFresh® AromaDurum entsteht aus einem mehrstufigen Fermentationsverfahren auf Basis von Durum (Hartweizen).

Nach dem UNIFERM DuoFermentations-Verfahren wird ein haus-eigener milchsäuerlicher Durumsauerteig und ein leicht süßliches DurumFerment in mehreren Stufen schonend fermentiert. So entfaltet das Getreide einen ureigenen Geschmack und verleiht vielfältigen Gebäcken authentische Geschmacksfacetten. Im Regal und an der Theke sind die Backwaren mit ihrem attraktiven goldbraunen Krustenfarbspiel und der außergewöhnlichen Rösche ein echter Blickfang. Die goldgelbe Krume ist ein optisches und geschmackliches Highlight und verbindet Genuss mit frischer Saftigkeit.

Haupteinsatzbereich: Kleingebäck, Brot, Snacks

Anwendungsempfehlung: 7,5 % auf Mehl (5 bis 10 % auf Mehl)

= laktosefrei = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure) = vegan = fermentiertes Produkt



Ihre Vorteile mit FermFresh® AromaDurum

- **Durum/Hartweizen** – gekennzeichnet durch Authentizität in Optik, Struktur und Geschmack
- **DurumFerment** – mit UNIFERM Aromahefe fermentiertes Durumprodukt mit süßlich milden, leicht nussigen Aroma-facetten
- **Milde, leicht nussige Fermentationsaromen** – aus der haus-eigenen abgestimmten Fermentation von Durumsauer-teig und DurumFerment
- **Flüssige Konsistenz in Bag in Box-Verpackung** – ideal für die flexible, direkte Zugabe und einfache, saubere Dosierung
- **Ansprechende Krusten- und Krumenoptik** – gelblich, goldig mit feinsplittriger, kurzer Rösche
- **Hohe Wertschöpfung** – durch Auslobung Durumsauerteig und DurumFerment in Clean Label-Qualität
- **Aufwertung Standardsortiment** – deutliche optische und sensorische Qualitätssteigerung aller weizenbetonten Gebäcke vom Brötchen, Baguette bis hin zum Weizenbrot



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.: 8743901 09/24 UM



FermFresh® AromaDurum

Flüssiges, aromatisches Fermentationsprodukt
auf Basis von Durum (Hartweizen)



Goldene Aussichten für
Geschmack und Genuss





FermFresh® AromaDurum



Goldene Aussichten für Geschmack und Genuss

Pizza, Pasta, Bulgur und Couscous für trendige Bowl-gerichte – nur mit Durum sind diese beliebten Gerichte authentisch.

Der Hartweizen sorgt natürlicherweise für eine knackige Textur und verleiht die typische goldgelbe Farbe.

Das besonders geschätzte Getreide bereichert unsere kulinarische Vielfalt und sorgt auch in handwerklich gebackenem Brot, Brötchen und Snacks für ein goldenes Farbspiel, verbessert den Geschmack und verleiht eine knackige Textur.

Mit **FermFresh® AromaDurum** gelingen Gebäcke mit saftiger goldgelber Krume und goldbrauner Kruste, die dem Auge schmeicheln und Lust auf eine Genussentdeckung machen.

Dank der Verbindung von Durumsauerteig und DurumFerment in **FermFresh® AromaDurum** wird das Geschmackspotenzial des Hartweizens tiefgründig erschlossen.

Verleihen Sie Ihren Gebäcken einen goldenen Auftritt und bieten Ihren Kunden ein besonderes Gourmeterlebnis.

Vielseitige Weizenart:

Durum (Hartweizen) [lat. Triticum durum] ist weltweit die zweitwichtigste Weizenart mit vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. In Bäckereien ist Durum Bestandteil vieler köstlicher Backwaren.

Genuss und Frische:

Durum wird hauptsächlich zu Grieß verarbeitet. Er zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Klebereiweiß bei niedrigem Stärkegehalt aus. Diese Qualitätsmerkmale sorgen für eine langsame und anhaltende Wasseraufnahme. So erhalten Gebäcke eine besondere Bissfestigkeit und ein gutes Frischeprofil.

Natürliches Farbspiel:

Der hohe Gehalt an Carotinoiden verleiht Durum eine attraktive goldgelbe Farbe.

Innovative Kreativität:

Durum verbindet bewährte Tradition mit modernem Genuss. In seiner fermentierten Form eröffnet er faszinierende Geschmackswelten, die begeistern.



... Einsatz in Rezepten mit einer Dosierung von 5 bis 10 % auf Mehl



... Vermarktung wertiger Gebäcke „mit Durum bzw. Hartweizen“



... Verwendung bei weizenbetonten Gebäcken



... ausgeprägtes mildes, leicht nussiges Geschmacksprofil



... überzeugt durch eine gute Gebäckfrischhaltung



Original **UNIFERM DuoFermentation**

Gereift für mehr Genuss!

Entdecken Sie die neue Möglichkeit der DuoFermentation für Ihre Backwaren.

Das einzigartige DuoFermentations-Verfahren der UNIFERM Fermentations-spezialisten verfeinert Geschmack und Aroma in neuer Dimension. In **FermFresh® AromaDurum** verbindet sich ein schonend gereifter Durumsauerteig mit den süßen Noten eines hauseigenen DurumFerments. Das Ergebnis ist eine aromatische Cuvée aus fruchtigen, nussigen Facetten mit dezentem Karamellakzent.

AROMAPROFIL:



... ansprechende Krustenoptik mit feinsplittiger, kurzer Rösche



... verleiht ein attraktives goldgelbes Farbspiel in Krume und Kruste



... erhöht die Wasserbindung

D'uro Kruste

Rezept für ca. 44 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1387

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneten Teig herstellen.

Brotteig:	Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
	Hartweizengrieß	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® AromaDurum	0,750 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser,ca.	6,500 kg
TEIG GESAMT:		17,570 kg

Topping:	Weizenmehl, Type 550	0,150 kg
-----------------	----------------------	----------

- Den Teig in geölte Wannen geben und 120 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,400 kg-Stücken abwägen und diese rundwirken.
- Die runden Teigstücke mit dem Schluss nach oben in gut gemehlte runde Gärschalen legen.
- Die aufgearbeiteten Teigstücke in die Kühlung einbringen.
- Bei + 5 °C die Teigstücke über Nacht führen, ggf. bei einer Gare von + 20 °C für ca. 1 bis 2 Stunden weiterführen.

- Die Teigstücke auf Abziehbänder stürzen, mit Weizenmehl stauben und die Oberfläche mehrmals leicht einschneiden.
- Die Brote bei 250 °C mit verzögertem Schwaden schieben und bei fallender Temperatur gut ausbacken.
- In den letzten 6 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	7 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,400 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Zug auf 6 Min. vor Ende der Backzeit

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.