



Mit der Frische
aus dem ganzen
Kürbis



UNIFERM

FermFresh® Kürbis

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis
von Kürbissaft und Kürbiskernen

Kürbisbrot

Rezept für ca. 32 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1106

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 1050	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

GESAMT: 19,250 kg

Dekor: Maisgrieß 0,400 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen, rund und leicht langwirken.
- Die glatte Seite befeuchten und in Maisgrieß drücken.
- Anschließend jeweils 2 Teigstücke zusammen mit dem Schluss nach oben in große, lange Gärschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei fast voller Gare die Brotlaibe auf das Band stürzen, einmal längs mittig schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug nach 3 Min. öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbisbrötchen

Rezept für ca. 180 Stück à 85 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1107

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Weizenmehl, Type 1050	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

GESAMT: 18,200 kg

Dekor: Maisgrieß 0,500 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen und wie gewohnt zu Ballen rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen teilen und die Teigstücke rundwirken.
- Die glatte Seite der runden Teiglinge befeuchten und in Maisgrieß drücken.
- Jeweils 2 Teiglinge zusammen mit dem Topping nach oben auf Bleche absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge einmal längs schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken. Die letzten 3 Min. den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Pressengewicht:	1,500 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (5 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbiskernbrot

Rezept für ca. 26 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1108

- Aus **UNIFERM FermFresh® Kürbis**, **UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung** und Wasser ein Quellstück herstellen und 30 Min. stehen lassen.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg
	Wasser, ca.	1,500 kg

GESAMT: 5,000 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 1050	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,300 kg

GESAMT: 22,000 kg

Dekor:	Kürbiskerne	0,700 kg
	Maisgrieß	0,350 kg

GESAMT: 1,050 kg

- Anschließend mit allen anderen Zutaten einen Teig bereiten. Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken.
- Die glatte Seite befeuchten und in eine Mischung aus Maisgrieß und Kürbiskernen drücken und mit dem Schluss nach oben in längliche Gärschalen legen.
- Bei fast voller Gare zweimal diagonal schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Nach 5 Min. den Zug öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbiskernbrötchen

Rezept für 300 Stück à 60 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1110

- Aus **UNIFERM FermFresh® Kürbis**, **UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung** und Wasser ein Quellstück bereiten und dieses 30 Min. stehen lassen.

- Dann aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh-Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg
	Wasser, ca.	1,500 kg

GESAMT: 5,000 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 1050	10,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

GESAMT: 21,100 kg

Dekor:	Maisgrieß	0,400 kg
	Kürbiskerne	0,800 kg

GESAMT: 1,200 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und wie gewohnt zu Ballen rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen sowie rund- und langwirken.
- Die glatte Seite der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Maisgrieß und Kürbiskernen drücken.
- Anschließend die Teiglinge mit dem Topping nach oben auf gefettete Bleche absetzen. Bei fast voller Gare die Brötchen zweimal diagonal schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken. Die letzten 3 Min. den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Pressengewicht	1,500 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (5 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbis-Mehrkornbrot

Rezept für ca. 29 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1111

- Aus **UNIFERM FermFresh® Kürbis**, **UNIFERM Variokorn** und Wasser ein Quellstück bereiten. Dieses sollte mindestens 30 Min. stehen oder über Nacht angesetzt werden. Dann aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM Variokorn	4,000 kg
	Wasser, ca.	2,000 kg

GESAMT: 8,000 kg

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	Weizenmehl, Type 1050	7,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,700 kg

GESAMT: 24,450 kg

Dekor:	Kürbiskerne	1,000 kg
	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	0,500 kg

GESAMT: 1,500 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und rundwirken. Die glatte Seite befeuchten und in eine Mischung aus 6-Korn- und Saatenmischung und Kürbiskernen drücken.
- Danach die Brotlaibe mit dem Schluss nach oben in runde Gärschalen legen und auf Gare stellen. Bei fast voller Gare die Brotlaibe auf den Abzieher kippen, auf der Oberfläche mit vier Schnitten ein Karo schneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug nach 3 bis 4 Min öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbis-Mehrkornbrötchen

Rezept für 350 Stück à 60 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1113

- Aus **UNIFERM FermFresh® Kürbis**, **UNIFERM Variokorn** und Wasser ein Quellstück bereiten und dieses 30 Min. stehen lassen. Dann aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	UNIFERM Variokorn	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	Wasser, ca.	2,400 kg

GESAMT: 8,400 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 1050	10,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,300 kg

GESAMT: 24,800 kg

Dekor:	Kürbiskerne	0,800 kg
	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	0,400 kg

GESAMT: 1,200 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und wie gewohnt zu Ballen rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken.
- Die glatte Seite der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus **UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung** und Kürbiskernen drücken.
- Anschließend die Teiglinge mit dem Topping nach oben auf gefettete Bleche absetzen. Bei fast voller Gare die Brötchen mit Schwaden schieben und gut ausbacken. Die letzten 3 Min. den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	15 Min.
Pressengewicht:	2,100 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	40 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbis-Vollkornbrot

Rezept für ca. 33 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1114

- Das Quellstück über Nacht stehen lassen.
- Dann aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	Roggenvollkornschrot, mittel	3,000 kg
	Wasser, ca.	2,000 kg

GESAMT: 7,000 kg

Teig:	Weizenvollkornmehl	4,000 kg
	Roggenvollkornmehl	3,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	4,800 kg

GESAMT: 19,900 kg

Dekor:	Kürbiskerne	0,650 kg
	Roggenvollkornschrot	0,350 kg

GESAMT: 1,000 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und wie gewohnt aufarbeiten.
- Die glatte Seite befeuchten und in eine Mischung aus Roggenvollkornschrot und Kürbiskernen drücken und mit dem Schluss nach unten in Backkästen legen.
- Bei fast voller Gare mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	10 + 2 Min.
Teigtemperatur:	28 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	2 x 0,600 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 65 Min.
Backtemperatur:	270 °C (35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Nach 5 Min. den Zug öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kürbis-Vollkornbrötchen

Rezept für 265 Stück à 65 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2055

- Den Teig wie üblich herstellen und gut auskneten.

Teig:	Weizenvollkornmehl	9,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM BäckerGOLD	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,450 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

GESAMT: 19,370 kg

Dekor:	Kürbiskerne	1,000 kg
	Weizenvollkornmehl	0,500 kg

GESAMT: 1,500 kg

- Anschließend maschinell oder manuell weiter aufarbeiten (eckig).
- Die Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Weizenvollkornmehl und Kürbiskernen drücken.
- Die Teiglinge leicht flach drücken, mit dem Topping nach oben auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit gutem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 7 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Pressengewicht:	2,200 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM FermFresh® Kürbis

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis
von Kürbissaft und Kürbiskernen

UNIFERM FermFresh® Kürbis ist das vielseitig einsetzbare Frischprodukt für kreative Kürbis-Gebäcke.

Als Frischzutat verleiht UNIFERM FermFresh® Kürbis Gebäcken die feine Frische und das geschmackvolle Aroma aus dem Guten des Kürbis. Knackige Kürbiskerne und aromatischer Kürbissaft sind mit natürlichen Zutaten wie Kartoffelflocken bereits fertig für die direkte Anwendung vorbereitet.

Haupteinsatzbereich:

Kleingebäcke, Brote und Snacks

Zugabe-Empfehlung:

20 % auf Mehl



- **Überzeugendes Frischeprofil** der Gebäcke durch fermentierte naturnahe Zutaten – Clean Label
- **Unverwechselbares Aroma** der Gebäcke durch frischen Kürbissaft und Kürbiskerne
- **Flexible, direkt zu verarbeitende Basiszutat** für vielfältige Gebäckideen – für eine abwechslungsreiche Ernährung mit Genuss

Probieren Sie auch unsere weiteren UNIFERM FermFresh®-Produkte:



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
T +49 2389 7978-0 | F +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de