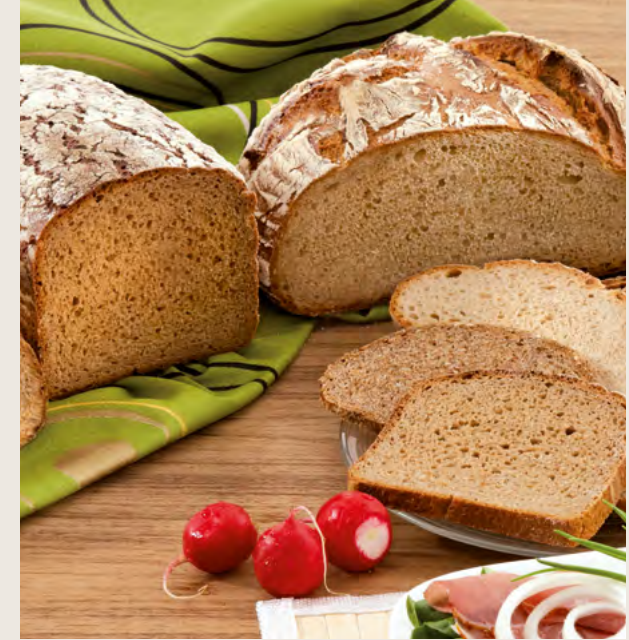




PRODUKT



UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Sauerteigstarter zur regelmäßigen Erneuerung des Betriebssauerteiges

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig garantiert ein sicheres Starten und Heranföhren von betriebseigenen Sauerteigen und Vorstufen. Dadurch verbessern Sie gezielt die Qualität von Broten und Backwaren.

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig wird in traditioneller Weise hergestellt von Sauerteig auf Sauerteig. Auf natürllichem Wege werden spezielle Milchsäurebakterien und Hefen gebildet. Sie sorgen für einen ausgewogenen naturaromatischen Geschmack und eine angenehme Säure.

- Hohe Aktivität der Milchsäurebakterien
- Für alle Föhungen geeignet
- Ergibt einen ausgezeichneten Geschmack
- Für eine sichere Sauerteigqualität
- Verlängerte Frischhaltung der Gebäcke
- Schutz vor Fadenziehern
- Verbesserung des Gebäckaromas
- Sicherheit im Produktionsablauf
- Möglichkeit der werblichen Auslobung als Sauerteiggebäck



Für naturaromatischen
Sauerteigbrot-Geschmack



Böcker Reinzucht-Sauerteig

Sauerteigstarter zur regelmäßigen
Erneuerung des Betriebssauerteiges

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

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Sauerteigstarter zur regelmäßigen Erneuerung des Betriebsauerteiges



GEEIGNET FÜR ALLE SAUERTEIG-FÜHRUNGEN

- Monheimer Salzsauer-Führung
- Detmolder Ein- und Zweistufenführung
- Dreistufenführung
- Kombinierte Führung mit UNIFERM FermentSauer Roggen, UNIFERM Xtrasauer oder UNIFERM FermentSauer 200
- Alle Schrotbrotführungen

ANWENDUNGSHINWEIS

- Betriebssauer wöchentlich ansetzen
- Grundrezept:**
 - 1 Teil UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig
 - 10 Teile Roggenmehl
 - 7 bis 10 Teile Wasser
- Temperatur des fertigen Ansatzes: 24 bis 26 °C
- Stehzeit: ca. 16 bis 18 Stunden
- Der fertige Grundsauer kann als Anstellgut für weitere Stufen verwendet werden

LAGERHINWEIS

- Gekühlt bei + 2 bis + 8 °C lagern.
- Nach dem Öffnen auf einmal verbrauchen

ZUTATEN

ROGGENMAHLERZEUGNISSE, Wasser

PRODUKTINFORMATION

Artikel-Nr.: 70100

Gebinde: 1 kg Block im Folienbeutel (10 x 1 kg Umkarton)



laktosefrei



vegan



ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



fermentiertes Produkt

Führungsbeispiele

Der UNIFERM-Backservice entwickelt gerne für Sie individuelle Rezepte!

Kombinierte Führung mit UNIFERM FermentSauer Roggen

Roggenmischbrot
70 R : 30 W (10 kg Gesamtmehl)

Grundsauer:	Anstellgut	0,130 kg
	Roggenmehl, Type 1150	1,300 kg
	Wasser	1,040 kg

GRUNDSAUER GESAMT: 2,470 kg

Teigtemperatur:	24 bis 26 °C
Stehzeit:	16 bis 18 Std.
TA:	ca. 180

- Anstellgut wird vom reifen Sauer für den nächsten Tag abgenommen.

Brotteig:	Grundsauer	2,340 kg
	Roggenmehl, Type 1150	5,700 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	UNIFERM FermentSauer Roggen	0,350 kg
	Salz	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
	Wasser, ca.	6,260 kg

BROTTEIG GESAMT: 18,000 kg

Brotteigtemperatur:	26 bis 28 °C
Stehzeit:	15 Min.
TA:	ca. 173

Einstufige Sauerteigführung

Roggenmischbrot
70 R : 30 W (10 kg Gesamtmehl)

Grundsauer:	Anstellgut	0,280 kg
	Roggenmehl, Type 1150	2,800 kg
	Wasser	2,800 kg

GRUNDSAUER GESAMT: 5,880 kg

Teigtemperatur:	24 bis 26 °C
Stehzeit:	16 bis 18 Std.
TA:	ca. 200

- Anstellgut wird vom reifen Sauer für den nächsten Tag abgenommen.

Brotteig:	Grundsauer	5,600 kg
	Roggenmehl, Type 1150	4,200 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	Salz	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Wasser, ca.	4,500 kg

BROTTEIG GESAMT: 17,700 kg

Brotteigtemperatur:	26 bis 28 °C
Stehzeit:	15 Min.
TA:	ca. 173

Monheimer Salzsauer-Führung

Roggenmischbrot
70 R : 30 W (10 kg Gesamtmehl)

Salzsauer:	Anstellgut	0,560 kg
	Roggenmehl, Type 1150	2,800 kg
	Wasser	2,800 kg
	Salz	0,055 kg

SALZSAUER GESAMT: 6,216 kg

Teigtemperatur:	28 °C
Stehzeit:	20 bis 24 Std.
Verarbeitungszeit:	2 bis 3 Tage
TA:	ca. 200

Brotteig:	Salzsauer	5,665 kg
	Roggenmehl, Type 1150	4,200 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	Salz	0,125 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Wasser, ca.	4,000 kg

BROTTEIG GESAMT: 17,180 kg

Brotteigtemperatur:	28 °C
Stehzeit:	20 Min.
TA:	ca. 168