

UNIFERM Ferment-Sauer Roggen

Fermentiertes Sauerteigprodukt zur Versäuerung von Roggenmehlhaltigen Teigen und zur geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen

Mit UNIFERM Ferment-Sauer Roggen haben Sie alle Möglichkeiten für ein vielfältiges und erfolgreiches Gebäcksortiment!
Ob in direkter oder kombinierter Führung, ein aromastarkes Genusserlebnis ist garantiert.

Durch Zugabe von betriebseigenem Sauerteig, in der „kombinierten Führung“, bieten sich vielfältige Möglichkeiten, eine individuelle Brotqualität zu erzielen.

Fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer nach Ihren individuellen Rezeptideen!

ANWENDUNG (auf 10 kg Gesamtmehl)

Mehlmischung (%)	Roggen Weizen	100 0	90 10	80 20	70 30	60 40	50 50	40 60	30 70	20 80	10 90	0 100
Roggenmehl, Type 1150	kg	10,00	9,00	8,00	7,00	6,00	5,00	4,00	3,00	2,00	1,00	-
Weizenmehl, Type 550	kg	-	1,00	2,00	3,00	4,00	5,00	-	-	-	-	10,00
Weizenmehl, Type 1050	kg	-	-	-	-	-	-	6,00	7,00	8,00	9,00	-
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	l	1,00	0,90	0,80	0,70	0,60	0,50	0,40	0,30	0,20	0,20	0,10
	kg	1,10	0,99	0,88	0,77	0,66	0,55	0,44	0,33	0,22	0,22	0,11
UNIFERM MegaStabil	kg	0,25	0,25	0,20	0,20	0,20	0,15	0,15	0,15	0,15	0,10	0,10
UNIFERM Back-Hefe	kg	0,20	0,21	0,22	0,23	0,24	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Salz	kg	0,14	0,14	0,15	0,15	0,16	0,17	0,17	0,17	0,18	0,18	0,19
Wasser, ca.	l	7,80	7,60	7,40	7,20	7,00	6,80	6,70	6,50	6,40	6,20	5,90
Teig	kg	19,49	19,19	18,85	18,55	18,26	17,92	17,71	17,40	17,20	16,95	16,55

BACKTECHNIK betriebsüblich

Bei Weizenbroten und Weizenmischbroten mit geringem Roggenmehlanteil wird zur Geschmacksabrundung eine Anwendung von 1 bis 3 % auf Gesamtmehl empfohlen. UNIFERM Ferment-Sauer Roggen enthält ca. 65 g Salz/l. In der Tabelle wurde dieser Salzanteil bei der Dosierung berücksichtigt. Salzgehalt insgesamt bei allen Rezepten 2,0 %. Die genaue Wasserzugabe richtet sich nach der Mehlqualität und der Art der Aufarbeitung. Je nach Teiggröße und Teigausgabe sind Hefemenge und Teigruhezeit entsprechend anzupassen.

PRODUKTINFORMATION

-  laktosefrei
-  vegan
-  ohne Lebensmittelzusatzstoffe
-  fermentiertes Produkt



UNIFERM Ferment-Sauer Roggen

Fermentiertes Sauerteigprodukt zur Versäuerung von Roggenmehlhaltigen Teigen und zur geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen

UNIFERM Ferment-Sauer Roggen ist ein in mehreren Stufen fermentiertes Sauerteigprodukt. Während der Fermentation bildet sich ein breites Aromaspektrum aus. Die natürlich gebildeten Aromen sorgen für einen ausgewogenen Geschmack in den Gebäcken. Der Sauerteig ist mit Salz und Essig stabilisiert und ist dadurch im ungeöffneten Gebinde ungekühlt lange haltbar.

Profitieren Sie von den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten des UNIFERM Ferment-Sauer Roggen für ein aromastarkes, erfolgreiches Gebäcksortiment! Ob in direkter oder kombinierter Führung, Sie erzielen eine individuelle Brotqualität mit hohem Genusswert.

Haupteinsatzbereich: Roggenbetonte Backwaren
Zugabe-Empfehlung: 10 % auf Roggenmehl für die Versäuerung
1 bis 3 % auf Gesamtmehl zur Geschmacksabrundung

-  **Sauerteig-Produkt** – mit Aufführung „Sauerteig“ in der Zutatenliste
-  **Einfache Handhabung** – durch konzentrierte Anwendung mit nur 10 % auf Roggenmehl
-  **Leichte Dosierung** – durch flüssige Angebotsform
-  **Direkt einsetzbar** – Zeitersparnis, da keine zusätzliche Sauerteigführung erforderlich
-  **Höchste Sicherheit** – für eine sichere und gleichbleibende Qualität
-  **Beste Backwarenqualität** – vielfältig anwendbar, vom Weizenmischbrot bis Schrotbrot
-  **Hohe Gärstabilität und ansprechendes Gebäckvolumen** – durch gute Verquellung
-  **Lange Frischhaltung** – durch hohe Wasserbindung
-  **Sauerteigtypischer Geruch und Geschmack** – durch dreifachgeführte Fermentation

Die natürliche Geschmacksabrundung durch ein breites Aromaspektrum



Ferment-Sauer Roggen

Fermentiertes Sauerteigprodukt zur Versäuerung von Roggenmehlhaltigen Teigen und zur geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen

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

Best.-Nr.: 7100002 04/22 UM

PRODUKT

Bergsteigerbrot

Rezept für ca. 16 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10041

- Das Quellstück mit heißem Wasser ansetzen und ca. 90 Minuten quellen lassen oder alternativ über Nacht quellen lassen.
- Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem Teig laufen lassen.

Quellstück	Roggenschrot mittel	2,500 kg
	Wasser, ca.	2,500 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 5,000 kg

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	2,500 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	1,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM BroMalt	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Salz	0,160 kg
	Wasser, ca.	4,700 kg

TEIG GESAMT: 18,430 kg

- Nach der Teigruhe auswiegen und rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Brotkörbe legen.

- Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen.
- Die Brote mit wenig Schwaden schieben und den Zug erst nach ca. 10 Minuten ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	5 + 2 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	15 Min.
Einwaage:	1,150 kg
Gärzeit:	40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit, ca.:	50 Min.
Hinweis:	wenig Schwaden

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Roggenbrot

Rezept für ca. 17 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10307

- Den Teig wie üblich herstellen und nach der Teigruhe maschinell oder manuell weiterverarbeiten.

Teig:	Roggenmehl Type 1150	10,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	1,100 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	7,800 kg

TEIG GESAMT: 19,450 kg

Dekor:	Roggenmehl	0,400 kg
---------------	------------	----------

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Einwaage:	1,150 kg
Backtemperatur:	ca. 270 °C (= 35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 60 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Rheinisches Schrotbrot

Rezept für ca. 14 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10169

- Das Quellstück über Nacht quellen lassen und das Brot mit dem Wasser einweichen (Rework).

Quellstück:	Roggenschrot grob	6,000 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 11,000 kg

1. KNETUNG:

Quellstück	11,000 kg
Roggenschrot mittel	3,500 kg
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	1,200 kg
Restbrotmaische 1:1	1,000 kg
Wasser	1,000 kg

2. KNETUNG:

Teig	17,700 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
Salz	0,140 kg

- Das Quellstück mit dem Schrot, dem eingeweichten Brot und dem UNIFERM Ferment-Sauer Roggen 30 Minuten kneten und danach 30 Minuten quellen lassen.
- Anschließend Salz und UNIFERM Back-Hefe zufügen und nochmals 30 Minuten kneten.
- Dann direkt, ohne Teigruhe, aufarbeiten.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare freigeschoben mit viel Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	2 x 30 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 29 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinwaage:	1,200 kg
Backzeit:	ca. 90 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Vinschgauer Brot

Rezept für ca. 20 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1237

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Bröteig:	Roggenmehl, Type 1150	6,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,700 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	Brotgewürz	0,200 kg
	Salz	0,180 kg
	Wasser, ca.	6,800 kg

TEIG GESAMT: 18,280 kg

- Nach der Teigruhe den Teig rundwirken und dabei Mehl mit in den Schluss einarbeiten.
- Die Teigstücke in Körbe, mit dem Schluss nach unten absetzen.
- Die Brote bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen einschießen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage:	0,900 kg
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	45 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C
Hinweis:	2 Min. verzögerter Schwaden Zug auf nach dem Schieben: 2 Min. nach Schwadengabe 5 Min. vor Beendigung der Backzeit Zug auf

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kassler Brot

Rezept für 15 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1238

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Bröteig:	Weizenmehl, Type 1050	6,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	4,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,440 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Salz	0,180 kg
	Wasser, ca.	6,600 kg

TEIG GESAMT: 17,570 kg

- Die Teiglinge rund- und langwirken.
Tipp: Kleine Teiglinge (0,580 kg): Zwei aneinander, große Teiglinge (1,150 kg): Einzeln auf Abziehapparate oder in Körbe legen.
- Nach der Stückgare die Teiglinge zweimal quer einschneiden und wie gewohnt im Schwaden backen, dabei den Zug nach ca. 2 Minuten für 10 Minuten ziehen.
- Nach dem Backen die Brote abstreichen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage:	0,580 kg (für 0,500 kg Brot) 1,150 kg (für 1,000 kg Brot)
Stückgare:	ca. 35 bis 40 Min.
Backzeit:	45 bis 50 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C Ober- und Unterhitze (= 15 °C über Brötchentemperatur) fallend auf 220 °C
Hinweis:	mit Schwaden backen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.