



Malzig  
und würzig



UNIFERM

ÄhrenSpitz

Vormischung für herzhaft rustikale  
Kleingebäck-Spezialitäten

# UNIFERM ÄhrenSpitz

Die Vormischung für herzhaft rustikale Kleingebäck-Spezialitäten

Mit UNIFERM ÄhrenSpitz gelingen herzhaft rustikale Kleingebäcke für den Genuss zu Hause oder als ideale Basis für moderne Snackkonzepte. Ausgesuchte Getreidebestandteile und Gewürze verleihen das charakteristische Aromaprofil. Der malzig-würzige Geschmack, die rösche Kruste und die feinvolumige Krume passen ideal zu herzhaften Belägen.

UNIFERM ÄhrenSpitz ist geeignet für alle Führungsarten. Die Teige lassen sich maschinell bestens aufarbeiten. Die rationelle Verarbeitung ermöglicht individuelle Rezepturvarianten mit verschiedenen Mehl- und Schrotsorten.

Haupteinsatzbereich: Kleingebäcke  
Zugabe-Empfehlung: 36 % auf Mehl



- **Sicherheit und Qualität** – für eine einfache Verarbeitung
- **Hohe Flexibilität** – für individuelle Gebäckideen
- **Hohe und lange Gärstabilität** – daher gute Eignung für die Gärzeitsteuerung
- **Aromatischer, malzig-würziger Geschmack** – für herzhaften Genuss
- **Ansprechende Gebäckform** – für eine abwechslungsreiche Gebäckoptik
- **Rösche Kruste** – für ein knuspriges Erlebnis

## Grundrezept

Rezept für ca. 300 Stück à 70 g

**ZUTATEN** Rezept-Nr.: 20018

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

|              |                           |                |
|--------------|---------------------------|----------------|
| <b>Teig:</b> | Weizenmehl, Type 550      | 10,000 kg      |
|              | <b>UNIFERM ÄhrenSpitz</b> | 3,600 kg       |
|              | <b>UNIFERM Back-Hefe</b>  | 0,500-0,600 kg |
|              | Wasser, ca.               | 7,500 kg       |

**GESAMT: 21,600-21,700 kg**

- Geschliffene Teigstücke mit Wickelmaschine oder länglich formen, in Sesam wälzen, auf Bleche legen und auf Gare setzen.

- Nach 15 Minuten Gare die Brötchen zweimal schräg einschneiden und nochmal 30 Minuten in den Gärschrank stellen.
- Mit viel Schwaden bei 230 °C gut ausbacken.

### BACKTECHNIK

|                     |  |
|---------------------|--|
| Knetzeit*:          | intensiv kneten  |
| Teigtemperatur:     | 27 bis 28 °C   |
| Teigruhe:           | 10 Min.  |
| Einwaage pro Stück: | 0,073 kg   |
| Gärzeit:            | ca. 45 Min.  |
| Backzeit:           | ca. 24 Min.  |
| Backtemperatur:     | 230 °C (5 °C unter Brötchenbacktemperatur)                 |
| Hinweis:            | kräftig ausbacken, die letzten 2 bis 3 Min. den Zug öffnen |

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

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