

UNIFERM VarioPom

Variable Vormischung
für Kartoffelgebäcke



UNIFERM VarioPom



Bäckhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm
...natürlich von UNIFERM!

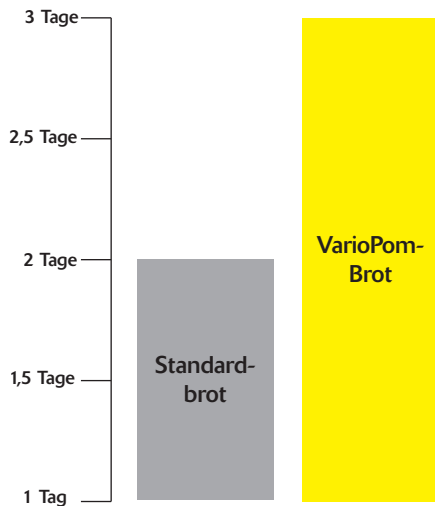


Genuß bis zum Schluß

Brotgenuß bis zum Schluß
ist der Wunsch eines jeden Verbrauchers.

Ein durchschnittlicher Haushalt benötigt ca. 3 Tage,
um ein Brot zu verzehren.

Verzehrfrische von Weizenmischbrot



Mit UNIFERM VarioPom-Broten bieten Sie Ihren
Kunden diese besondere Spezialität:

- Genuß bis zur letzten Scheibe
- eine besonders saftige Krume
- den dezenten Geschmack nach Kartoffeln

Ihre Kunden werden es Ihnen durch Zufriedenheit
und Treue danken.

Spezial-Rezeptur Haferfeldkruste



Quellstück

Haferflocken	2,000 kg
Wasser, ca. 50° C	1,500 kg
Quellzeit	ca. 2 Std.

Teig

Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
UNIFERM VarioPom	5,000 kg
Quellstück	3,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
Salz	0,240 kg
Wasser, ca.	10,000 kg
Gesamtgewicht, ca.	29,240 kg

Verarbeitungsempfehlungen:

Nach der Teigruhe die Teigstücke rund- und langwirken, in Haferflocken wälzen und mit dem Schluß nach oben in Körbe legen. Nach 3/4 Gärzeit auf Abzieher setzen und einmal seitlich tief einschneiden. Anschließend mit viel Dampf schieben.

Verarbeitungshinweise:

Knetzeit: Spiralknetter	ca. 2 + 4 min
Teigtemperatur:	ca. 26° C
Teigruhe:	ca. 30 min
Teigeinwaage:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 40 min
Backzeit:	ca. 45 min
Backtemperatur:	240° C fallend auf 190° C

Spezial-Rezeptur Kartoffel-Quarkbrot



Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
UNIFERM VarioPom	3,000 kg
Speisequark	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Gesamtgewicht, ca.	22,200 kg

Verarbeitungsempfehlungen:

Die Teigstücke nach der Teigruhe rund- und langwirken. Anschließend in VarioPom wälzen und mit dem Schluß nach oben in Körbe legen. Bei voller Gare auf Abzieher setzen und einmal mittig der Länge nach einschneiden. Mit viel Dampf schieben.

Verarbeitungshinweise:

Knetzeit: Spiralkneter	ca. 2 + 4 min
Teigtemperatur:	ca. 26° C
Teigruhe:	ca. 30 min
Teigeinwaage:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 50 min
Backzeit:	ca. 45 min
Backtemperatur:	240° C fallend auf 190° C

Spezial-Rezeptur Schunkelschnecke



Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
UNIFERM VarioPom	5,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Weizenbier	5,000 kg
Wasser, ca.	5,300 kg
Gesamtgewicht, ca.	26,000 kg

Verarbeitungsempfehlungen:

Die Teigstücke nach der Teigruhe leicht langrollen. Nach kurzer Entspannung auf ca. 80 cm Länge rollen und zu einer Schnecke aufrollen. Das Ende unter die Schnecke drücken und auf Gare stellen. Vor dem Backen mit Roggenmehl besieben. Bei voller Gare mit viel Dampf schieben.

Verarbeitungshinweise:

Knetzeit: Spiralkneter	ca. 3 + 3 min
Teigtemperatur:	ca. 26° C
Teigruhe:	ca. 30 min
Teigeinwaage:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 50 min
Backzeit:	ca. 45 min
Backtemperatur:	240° C fallend auf 210° C

UNIFERM VarioPom



Backhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm
...natürlich von UNIFERM!

Grundrezepte UNIFERM VarioPom



Stimmen Sie Ihr Kartoffelbrot individuell auf die Wünsche Ihrer Kunden ab.

UNIFERM VarioPom bietet Ihnen dazu die Möglichkeit.

- flexible Anwendung von 30-50 % auf Mehl
- dem Mehl zugeben oder unter den Teig kneten
- kombinieren der Mehltypen z. B. Weizenmehl 550, 812 und 1050 mit Roggenmehl 997, 1150 und 1370
- Wahl der Brotsorte von 100 % Weizen- bis 40/60 Weizenmischbrot

	100 % Weizenbrot	20/80 Weizenmischbrot	40/60 Weizenmischbrot
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	8,000 kg	6,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	–	2,000 kg	4,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
UNIFERM VarioPom	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Wasser: ca.	10,000 kg	10,200 kg	10,500 kg
Gesamtgewicht: ca.	25,700 kg	25,900 kg	26,200 kg

Variable Zugabemenge: Bei der Verringerung der VarioPom-Menge muß das Wasser um die gleiche Menge reduziert werden.

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter: ca.	2 + 4 min	2 + 4 min	3 + 3 min
Teigtemperatur: ca.	26° C	26° C	27° C
Teigruhe: ca.	30 min	30 min	30 min
Gärzeit: ca.	50 min	50 min	50 min
Backtemperatur: ca.	240 °C fallend auf 190 °C	250 °C fallend auf 200 °C	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit*: ca.	45 min	45 min	50 min

*Für eine kräftige Krustenbildung sollte der Zug ca. 20 min nach dem Schieben geöffnet werden.

Oder einfach zum Unterkneten

	Anwendung 20 %	Anwendung 30 %
Weizenbetonte Brotteige	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM VarioPom	2,000 kg	3,000 kg
Wasser	1,600 kg	2,400 kg
Knetzeit	Bis ein homogener Teig entstanden ist	

Hinweis: Zur Erfüllung der gesetzlichen Richtlinien für Kartoffelbrote müssen mindestens 30 % UNIFERM VarioPom auf Mehl oder 20 % auf Teig berechnet zugegeben werden.

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

