

# UNIFERM *FinnMix*

... mit dem  
Geschmack  
Skandinaviens

UNIFERM FinnMix



Bäckhefen  
Bäckerei-Rohstoffe  
**NatuFerm**

...natürlich von UNIFERM!



# UNIFERM FinnMix



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

**Die Vormischung zur Herstellung von rustikalen Broten und Kleingebäcken**

... mit dem Geschmack Skandinaviens

## UNIFERM FinnMix sichert Ihnen ...

- ✓ eine konzentrierte Anwendung mit nur 20% auf Mehl
- ✓ eine sehr flexible Rezeptgestaltung vom Brot bis Kleingebäck
- ✓ auch mit individueller Zugabe von Ölsamen und Getreidebestandteilen
- ✓ hohe Sicherheit auch bei Führungen über die Gärzeitsteuerung
- ✓ den Einsatz von Betriebssauerteig

| Nordisch-Korn                   | Rezept 1                                   | Rezept 2                                   | Nordisch-Körnchen                                   |
|---------------------------------|--|--|---|
| Weizenmehl, Type 550            | 7,500 kg                                   | 7,500 kg                                   | Weizenmehl, Type 550 10,000 kg                      |
| Roggenmehl, Type 1150           | 2,500 kg                                   | 1,750 kg                                   | UNIFERM FinnMix 2,000 kg                            |
| UNIFERM FinnMix                 | 2,000 kg                                   | 2,000 kg                                   | UNIFERM Eisstar 0,300 kg                            |
| UNIFERM Ferment-Sauer Roggen    | 0,250 kg                                   | –  | Salz 0,220 kg                                       |
| Betriebssauerteig (DEF; TA 200) | –  | 1,500 kg                                   | UNIFERM Back-Hefe 0,400 kg                          |
| Salz                            | 0,200 kg                                   | 0,220 kg                                   | Wasser, ca. 7,000 kg                                |
| UNIFERM MegaStabil              | 0,100 kg                                   | 0,100 kg                                   |   |
| UNIFERM Back-Hefe               | 0,400 kg                                   | 0,400 kg                                   |   |
| Wasser, ca.                     | 7,600 kg                                   | 6,900 kg                                   |   |
| <b>Gesamtgewicht</b>            | <b>20,550 kg</b>                           | <b>20,370 kg</b>                           | <b>Gesamtgewicht 19,920 kg</b>                      |
| <b>Aufarbeitung:</b>            |  |  | <b>Aufarbeitung:</b>                                |
| Knetzeit:                       | 7 + 4 min                                  | 7 + 4 min                                  | Knetzeit: intensiv kneten                           |
| Teigtemperatur:                 | ca. 26 °C                                  | ca. 26 °C                                  | Teigtemperatur: ca. 25 - 26 °C                      |
| Teigruhe:                       | 20 min                                     | 20 min                                     | Teigruhe: ca. 10 min                                |
| Einwaage:                       | 0,600 kg                                   | 0,600 kg                                   | Einwaage: 2,000 kg                                  |
| Auflage:                        | UNIFERM 6-Korn-<br>und Saaten-<br>mischung | UNIFERM 6-Korn-<br>und Saaten-<br>mischung | Auflage: UNIFERM 6-Korn-<br>und Saaten-<br>mischung |
| Stückgare:                      | ca. 45 min                                 | ca. 45 min                                 | Stückgare: ca. 50 min                               |
| Backtemperatur:                 | 250 °C fallend<br>auf 210 °C               | 250 °C fallend<br>auf 210 °C               | Backtemperatur: Brötchen-<br>backtemperatur         |
| Backzeit:                       | ca. 45 min                                 | ca. 45 min                                 | Backzeit: ca. 18 min                                |

## ... und Gebäcke die begeistern!

- ✓ rustikale, lebhaft Gebäcke
- ✓ saftige, weiche Frische
- ✓ aromatischer, unverwechselbarer Geschmack: „Skandinavien pur“

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

