

UNIFERM

So schmeckt der Süden

UNIFERM Baguette del Sol-Rezepte



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Mediterrane Gebäckideen



Pane Italiano

Aromatisches Weizenbrot nach typisch italienischer Art

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Olivenöl	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 kg
Gesamtgewicht:	17,100 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 40 min
Einwaage:	0,600 kg
Auflage:	Roggenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 260 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 35 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Einen intensiv gekneteten Teig herstellen und nach der Teigruhe auswiegen und leicht rund wirken. Nach 10 min Entspannungszeit die Teiglinge intensiv mit Roggenmehl bestreuen. Mit einem Drückholz, wie eine Torte, zweimal kräftig eindrücken (dabei das Drückholz bis zum Boden durchpressen und etwas hin und her bewegen). Danach werden die geformten Teiglinge in runde ausgestäubte Brotformen mit gedrückter Seite nach unten eingelegt. Bei voller Gare mit wenig Schwaden schieben.

Ciabatta & Oliven

Saftiges Weizengebäck nach italienischer Art mit Oliven

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Olivenöl	0,500 kg
Oliven, geschnitten	0,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Gesamtgewicht:	18,650 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	mind. 8 + 12 min (Spiralknetzer)
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 120 min
Einwaage:	0,350 kg
Auflage:	Roggenmehl
Endgare:	ca. 30 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Den Teig gut auskneten und in geölte Wannen geben. Nach der Teigruhe mit Roggenmehl gut stauben und in gewollte Stückgröße schneiden. Anschließend nochmals ca. 30 min auf Gare stellen. Etwas abstehen lassen, eventuell mit Roggenmehl nachstauben und mit viel Schwaden bei fallender Temperatur backen.



Fetaringe

Körniges Weizengebäck mit Kräuterquark, grünem Pfeffer und Fetakäse

Weizenmehl, Type 550	8,250 kg
Weizenvollkommehl	0,750 kg
Maisgrieß	1,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Sonnenblumenkerne	0,500 kg
Kräuterquark	1,000 kg
ganze grüne Pfefferkörner	0,050 kg
Feta / Schafskäse	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 kg

Gesamtgewicht: 20,250 kg

Herstellung:

Knetzeit:	mind. 3 + 8 min (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 min
Einwaage:	0,350 kg
Auflage:	Sonnenblumenkerne, Sesam, Maisgrieß und Paniermehl zu gleichen Teilen

Endgare:	ca. 35 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 30 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Den kleingeschnittenen Fetakäse etwa 1 min vor Ende der Teigbereitung unterlaufen lassen. Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen und rund wirken. Nach weiteren 10 min Zwischengare die Teigstücke zu einem Ring aufarbeiten, in der Mischung wälzen, auf Bleche bzw. Kippdielen setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare die Fetaringe von den Dielen auf Abzieher setzen, dreimal schneiden und mit wenig Schwaden schieben.

Pane Toscana

Mediterranes Weizenbrot mit Tomaten – nach traditioneller Art gebacken

Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Olivenöl	0,500 kg
Tomaten getrocknet	0,900 kg
Oregano	0,080 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,300 kg

Gesamtgewicht: 17,930 kg

Herstellung:

Knetzeit:	ca. 8 + 4 min (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 40 min
Einwaage:	0,450 kg
Auflage:	Weizenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Die Tomaten klein schneiden und mit den übrigen Zutaten den Teig wie üblich herstellen. Nach der Teigruhe den Teig auswägen und rund wirken. Die Oberfläche in Weizenmehl wälzen. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in runde Gärschalen legen und auf Gare stellen. Nach der Gare mit einem Messer über Kreuz einschneiden. Mit wenig Schwaden schieben.

Französische Gebäckideen



Französisches Landbrot Rustikales Weizenbrot – nach traditionell französischer Art gebacken

Weizenmehl, Type 550	7,200 kg
Weizenvollkornmehl	1,800 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Speiseöl	0,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 kg
Gesamtgewicht:	16,500 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 7 + 5 min
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 40 min
Einwaage:	0,600 kg
Auflage:	Weizenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Den Teig wie üblich herstellen – gut auskneten. Nach der Teigruhe auswiegen, rund und lang wirken und mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare absieben und seitlich schneiden. Mit Dampf schieben. Nach ca. 3 min den Zug ziehen. Kräftig ausbacken.

Maitre Provence Rustikales Weizenkleingebäck mit Kräutern der Provence

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Maisgrieß	1,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
UNIFERM MalzMaXX	0,150 kg
Kräuter der Provence	0,050 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	6,200 kg
Gesamtgewicht:	17,800 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 5 + 7 min
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 min
Einwaage:	2,200 kg
Auflage:	Weizenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 230 °C
Backzeit:	ca. 25 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Den Teig wie üblich herstellen – gut auskneten – und eine 20-minütige Teigruhe geben. Auswiegen, rund wirken, abpressen und schleifen. Mit Spannung aufarbeiten und an den Seiten länglich spitz formen. In Weizenmehl wälzen, auf Kippdielen setzen, zweimal tief schneiden und drehen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare wenden und mit wenig Schwaden schieben.



Pain du Maitre
Knackiges Baguette nach französischer Art mit Hartweizengrieß

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Gesamtgewicht:	18,650 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 8 + 8 min (Spiralknetzer)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 60 min
Einwaage:	0,450 kg
Auflage:	Weizenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 210 – 220 °C
Backzeit:	ca. 25 min

Aufarbeitung:

Die Teigstücke nach dem Abwiegen kurz zusammenlegen und leicht anwirken. Nach 10 min Zwischengare über den Baguettelangroller oder per Hand lang rollen (ca. 30 cm). An den Enden spitz aufarbeiten, in Weizenmehl wälzen und in Tücher einziehen oder auf Lochbleche setzen. Baguette vor dem Schieben absteifen lassen, 2 – 3 mal einschneiden und mit wenig Schwaden schieben.

Pain au vin
Aromatisches Weizenbrot mit spritziger Weißwein-Note

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
Weißwein	2,500 kg
Wasser, ca.	3,900 kg
Gesamtgewicht:	16,600 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 4 + 8 min (Spiralknetzer)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 80 min
Einwaage:	0,600 kg
Auflage:	Roggenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Den Teig gut auskneten und in geölte Wannen geben oder im Knetkessel liegen lassen. Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rund und lang wirken (ca. 40 cm). Anschließend zu einer Schnecke aufarbeiten, mit Roggenmehl stauben und in runde Gärschalen legen. Die Brote auf Gare stellen und eine gute Gare geben. Nach der Gare etwas absteifen lassen, eventuell mit Roggenmehl nachstauben und mit viel Schwaden bei fallender Temperatur backen.

Schweizer Gebäckideen



Bürli St. Gallener Art

Würzige Kleingebäckspezialität nach schweizer Art

Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	1,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Brotgewürz	0,050 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,300 kg
Gesamtgewicht:	16,650 kg

Herstellung:

Knetzeit:	ca. 4 + 6 min (Spiralknetzer)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 min
Einwaage:	1,200 kg
Auflage:	Roggenmehl
Endgare:	ca. 35 min (etwas knappe Gare)
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 240 °C
Backzeit:	ca. 22 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Einen intensiv gekneteten Teig herstellen und nach der Teigruhe auswiegen und rund stoßen. Abpressen, rund schleifen und in Roggenmehl wälzen. Vier Stücke zusammensetzen, mit dem Schluss nach unten auf Kippdielen legen. Nach einer Zwischengare von ca. 10 min die Teiglinge mit einem Rauteschnitt versehen, drehen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare Kippdielen wenden und auf gefettete Lochbleche setzen und mit Roggenmehl gut abstauben. Mit voller Gare und kräftigem Schwaden schieben. Als Alternative die Presse nur teilen, zwei Teiglinge zusammensetzen und direkt auf Lochbleche setzen. Vor dem Schieben ebenfalls mit Roggenmehl stauben.

Chnurzelbrot

Rustikales Weizengebäck mit frischen Weizenkeimlingen

Weizenmehl, Type 550	13,000 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,600 kg
UNIFERM Goldlinge	2,500 kg
Salz	0,050 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	12,000 kg
Gesamtgewicht:	29,250 kg

Herstellung:

Knetzeit:	ca. 10 + 20 min
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 19 Stunden
Einwaage:	0,375 kg
Auflage:	Roggenmehl
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 260 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 min

Aufarbeitung:

Einen intensiv gekneteten Teig herstellen und nach dem Knetprozess in geölte Plastikwannen aufteilen. Dann ca. 45 min im Raum stehen lassen (damit die Hefe anspringt). Anschließend die Plastikwannen abdecken und in die Kühlung stellen bei ca. +5 °C bis +8 °C. Nach der Teigruhe entweder handwerklich aufarbeiten, sprich den Teig auf einen gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, die Oberfläche bemehlen, mit einem Metallspachtel längliche Stücke abstecken, in Mehl gedrillt aufarbeiten und auf Abziehapparate auflegen oder über einen Baguetteteiler portionieren, die Teigstücke ebenfalls gedrillt in Mehl aufarbeiten und auf Abziehapparate legen. Etwas entspannen lassen und mit verzögertem Schwaden schieben. Die letzten 5 min Zug ziehen. Auf Kruste achten!



Weggli Rustikal Knackiges Weizenkleingebäck mit Nüssen und Parmesankäse

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
Speiseöl	0,500 kg
Parmesankäse gerieben	0,750 kg
Haselnusskerne gehackt	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,300 kg
Gesamtgewicht:	19,350 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 7 + 5 min (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 40 min
Einwaage:	1,400 kg
Auflage:	Paniermehl und geriebener Käse 1 : 1
Endgare:	ca. 40 min
Backtemperatur im Etagenofen:	235 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 22 min (die letzten 5 min Zug öffnen)

Aufarbeitung:

Einen intensiv gekneteten Teig herstellen und nach der Teigruhe auswiegen und rund wirken. Nach der Ballengare teilen und eckig abpressen. Zwei Stück zusammenlegen und gut bemehlt miteinander aufwirken. Anschließend den Schluss befeuchten und in eine Mischung aus geriebenem Käse und Paniermehl drücken. Danach die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare drehen und mit wenig Schwaden backen. Die letzten 5 min mit offenem Zug.

Pain Bürlı Typisch schweizerisches Weizenmischbrot mit Dinkel und Weizensauerteig

Weizenmehl, Type 550	5,100 kg
Roggenmehl, Type 1150	1,500 kg
Dinkelvollkornmehl	4,200 kg
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,375 kg
Wasser, ca.	9,000 kg
Gesamtgewicht:	21,175 kg
Herstellung:	
Knetzeit:	ca. 4 + 8 min (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 90 – 120 min
Einwaage:	0,600 kg
Auflage:	Weizenmehl
Endgare:	ca. 50 min bei Raumtemperatur
Backtemperatur im Etagenofen:	ca. 260 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten. Nach der Teigruhe Teigstücke von 0,600 kg ausbrechen, mit dem Schluss nach oben auf mit Weizenmehl gestaubte Bretter absetzen und gut gären lassen. Nach der Gare die Teigstücke vorsichtig wenden, leicht zusammenschlagen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen. Im heißen Ofen mit Dampf backen. Nach 20 min Backzeit Zug ziehen und knusprig ausbacken.

UNIFERM Baguette del Sol



Nutzen Sie die vielen Vorteile von UNIFERM Baguette del Sol

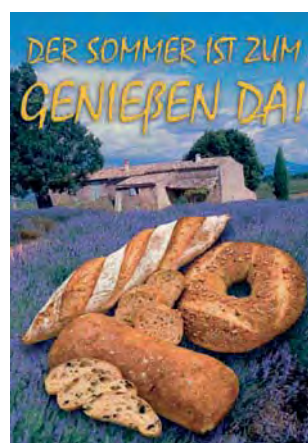
... für Ihre Produktion:

- flexibel einsetzbar für vielfältige und internationale Gebäckideen
- hohe Produktionssicherheit auch über die Gärzeitsteuerung
- konzentrierte Anwendung

... für Ihren erfolgreichen Verkauf:

- mit Weizensauerteig für das unverwechselbare Aroma
- eine saftige Krume sichert für lange Zeit eine hohe Verzehrfresche
- neue Umsatzimpulse durch eine attraktive Ergänzung des Gebäcksortimentes

Für Ihre Verkaufsstellen halten wir folgende Motivplakate bereit:



Fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer!

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de


*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*