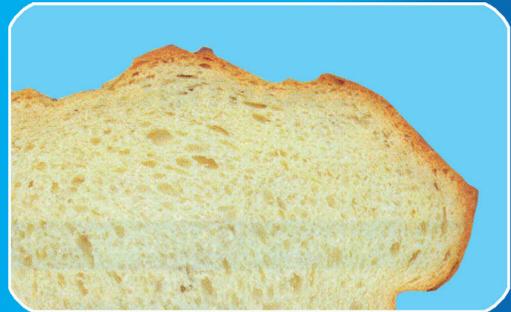


UNIFERM *HefeFein*

*Mit Sicherheit
lecker & locker*



UNIFERM HefeFein



UNIFERM HefeFein

Starke Wirkung

Konzentrierte Einsatz bei nur 20%iger Anwendung für alle Hefefeinteige.

Enorme Sicherheit

Für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung wie Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung ist UNIFERM HefeFein genau die richtige Wahl.

Echter Geschmack

Gebäcke mit dem typischen Hefeteiggeschmack, die Sie und Ihre Kunden begeistern.

Anwendungsempfehlung UNIFERM HefeFein

Teig	leichter Hefeteig	mittelschwerer Hefeteig	schwerer Hefeteig	Plunder
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM HefeFein	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg	2,000 kg
Butter/Margarine	1,000 kg	1,500 kg	2,500 kg	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,800 kg	1,000 kg	0,600 kg
Wasser, ca.	5,500 kg	5,200 kg	4,800 kg	5,500 kg
Gesamtgewicht	19,100 kg	19,500 kg	20,300 kg	19,100 kg
Ziehmarginerplatte				auf 1,000 kg Grundteig jeweils 0,250-0,300 kg Ziehmarginerplatte
Knetzeit	betriebsüblich kneten	betriebsüblich kneten	betriebsüblich kneten	betriebsüblich kneten
Teigtemperatur	ca. 26 °C	ca. 26 °C	ca. 26 °C	ca. 24 °C
Teigruhe	ca. 10 min	ca. 10 min	ca. 10 min	ca. 10 min
Aufarbeitung	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice Telefon: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

