



PRODUKT



Mit dem Urgeschmack
fermentierter
Roggenkörner

UNIFERM

FermFresh® Roggen

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis
ganzer aufgeschlossener Roggenkörner

Roggenbatzen

Rezept für ca. 25 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2040

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl Type 1150	7,000 kg
	Weizenmehl Type 550	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	4,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,250 kg
	Speisesalz	0,170 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT: 21,770 kg

Topping:	Kartoffelflocken	0,530 kg
-----------------	------------------	----------

- Nach dem Kneten und der Teigruhe zu jeweils 0,850 kg Teig abwiegen und die Teigstücke rundwirken.
- Tortenringe mit 18 cm Durchmesser gut von innen fetten und auf mit Backpapier belegte Eurobleche aufsetzen.
- Die einzelnen Teigstücke nochmals kurz nachstoßen, die Oberfläche befeuchten und in Kartoffelflocken drücken. Mit dem Schluss nach unten in die Ringe setzen, leicht andrücken und auf Gare stellen.
- Nach der Gare heiß anbacken und bei fallender Temperatur ca. 50 Minuten ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 6 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,850 kg (für 18er-Ring)
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Kräftig ausbacken.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Rustics

Rezept für ca. 300 Stück à 55 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2041

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	3,000 kg
	UNIFERM Rustal	1,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 20,500 kg

Topping:	Sonnenblumenkerne	0,600 kg
	Haferflocken	0,450 kg

TOPPING GESAMT: 1,050 kg

- Nach der Teigruhe zu Ballen abwiegen und rundwirken.
- Nach der Pressengare die Ballen nur teilen, befeuchten und eine Seite in Sonnenblumenkerne und die andere Seite in Haferflocken drücken.
- Die Teiglinge auf gefettete Backbleche setzen und auf Gare stellen. Nach der Gare mit gutem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	2,000 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Korn an Korn

Rezept für ca. 14 Stück à 1500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2043

- Die Sonnenblumenkerne und die Roggenkörner mit heißem Wasser (mind. 90 °C) vermengen und mind. 24 Stunden quellen lassen.
- Aus dem Quellstück und den übrigen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	Roggenkörner	1,200 kg
	Sonnenblumenkerne	2,400 kg
	Wasser (heiß, mind. 90 °C), ca.	2,000 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 5,600 kg

Hauptteig:	UNIFERM FermFresh® Roggen	10,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	4,800 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

TEIG GESAMT: 20,200 kg

Topping:	Roggenmehl Type 1150	0,200 kg
-----------------	----------------------	----------

- Nach dem Kneten jeweils 1,800 kg Teig in eine gut gefettete Toastbrotform (24 x 12 x 9 cm) füllen und oben glattstreichen.
- Roggenmehl aufstreuen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare heiß anbacken und bei fallender Temperatur ca. 90 Minuten ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	20 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	keine
Teiginwaage pro Stück:	1,800 kg pro Toastbrotkasten
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 90 Min.
Backtemperatur:	270 °C (35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Mit wenig Schwaden schieben. Den Zug 2 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Die Brote mindestens 24 Stunden auskühlen lassen und dann mit einer Brotschneidemaschine schneiden, verpacken und pasteurisieren.

Roggenvollkornbrot

Rezept für ca. 43 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2042

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	UNIFERM FermFresh® Roggen	10,000 kg
	Roggenvollkornmehl	6,000 kg
	Sonnenblumenkerne	2,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT: 26,000 kg

Topping:	Roggenvollkornschat, fein	0,300 kg
-----------------	---------------------------	----------

- Nach dem Kneten jeweils 0,600 kg Teig abwiegen und in Roggenvollkornschat wälzen.
- Jeweils 2 Teigstücke in eine gut gefettete Toastbrotform geben und auf Gare stellen.
- Nach der Gare heiß anbacken und bei fallender Temperatur ca. 70 Minuten ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	20 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	keine
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 70 Min.
Backtemperatur:	270 °C (35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Verzögerter Schwaden.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM FermFresh® Roggen

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis ganzer
aufgeschlossener Roggenkörner

In UNIFERM FermFresh® Roggen steckt die ganze Kraft der Fermentation für ein authentisches Geschmackserlebnis. Für dieses Frischprodukt werden ganze Roggenkörner zunächst schonend verquollen. Nach einer langen Reifezeit entfalten sie ihr charakteristisches Fermentationsaroma. Mit einem kräftigen Roggensauerteig und milden Kartoffelflocken verbinden sich die gereiften Körner zu einem Frischprodukt, das Brot- und Brötchenteige geschmacklich perfekt veredelt.

Haupteinsatzbereich: rustikale und roggenbetonte Backwaren
Zugabe-Empfehlung: individuell nach Gebäck.



-  **Ganze, aufgeschlossene Roggenkörner** – für kernige
Gebäcke mit langer Frischhaltung
-  **Lange Reifezeit** – für authentischen, intensiven
Geschmack

-  **Natürliche Zutaten** – Clean Label
-  **Pastöse Angebotsform mit hohem Frischegrad** – für die
direkte Teigveredelung

Probieren Sie auch unsere weiteren UNIFERM FermFresh®-Produkte:



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