

# UNIFERM

# 6-Korn- und Saatenmischung

*Die knackige  
Korn- und Saatenmischung*



UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung

# UNIFERM

## 6-Korn- und Saatenmischung



Backhefen  
Bäckerei-Rohstoffe

# NatuFerm

...natürlich von UNIFERM!

**UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung ist eine Mischung aus:**



Leinsamen



Sonnenblumenkernen



Weizenflocken



Sesam



Hirse



Maisflocken

### Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ ständig verfügbare Mischung hochwertiger Rohstoffe erspart das Abwiegen von Einzelkomponenten
- ✓ variabel anwendbar bis zu 30 % auf Mehl
- ✓ ideal auch als Auflage für Brot und Kleingebäcke

### Ihr Gewinn durch:

- ✓ naturnahe Backwaren, die den Trend der Verbraucher erfüllen
- ✓ eine attraktive Gebäckvielfalt, die Ihre Kunden begeistert
- ✓ körnige Backwaren, die den Geschmack Ihrer ernährungsbewussten Kunden treffen

Sie erhalten so leckere Backideen mit dem guten Gefühl für eine wertvolle Ernährung.

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

„Korn- und Saaten“ Brot		„Korn- und Saaten“ Brötchen	
<b>Quellstück (Stehzeit: über Nacht)</b>		<b>Quellstück (Stehzeit: über Nacht)</b>	
UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg
Wasser	1,500 kg	Wasser	1,500 kg
<b>Quellstück</b>	<b>3,000 kg</b>	<b>Quellstück</b>	<b>3,000 kg</b>
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg	Quellstück	3,000 kg
Quellstück	3,000 kg	UNIFERM MalzMaXX	0,350 kg
UNIFERM Ferment-		UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
Sauer Roggen	0,550 kg	UNIFERM BroMalt	0,100 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg	Salz	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
Salz	0,180 kg	Wasser, ca.	5,700 kg
Wasser, ca.	6,800 kg	<b>Gesamt</b>	<b>19,850 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>20,930 kg</b>		
<b>Knetzeit:</b>	<b>5 + 4 min</b>	<b>Knetzeit:</b>	<b>4 + 5 min</b>
	<b>Spiralkneter</b>		<b>Spiralkneter</b>
<b>Teigtemperatur:</b>	<b>ca. 26 °C</b>	<b>Teigtemperatur:</b>	<b>ca. 25 °C</b>
<b>Teigruhe:</b>	<b>20 min</b>	<b>Teigruhe:</b>	<b>20 min</b>
<b>Einwaage:</b>	<b>0,850 kg</b>	<b>Einwaage:</b>	<b>2,000 kg</b>
<b>Auflage:</b>	<b>UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung</b>	<b>Auflage:</b>	<b>UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung</b>
<b>Gärzeit:</b>	<b>ca. 45 min</b>	<b>Gärzeit:</b>	<b>ca. 45 min</b>
<b>Backtemperatur</b>	<b>ca. 260 °C</b>	<b>Backtemperatur</b>	<b>ca. 235 °C</b>
<b>im Etagenofen:fallend auf 210 °C</b>		<b>im Etagenofen:</b>	<b>235 °C</b>
<b>Backzeit:</b>	<b>ca. 40 min</b>	<b>Backzeit:</b>	<b>ca. 20 min</b>
	<b>(nach ca. 5 min den Zug ziehen)</b>		<b>(die letzten 5 min Zug auf)</b>

