

Mit dem Besten  
aus Dinkel

UNIFERM

DinkelSoft

Spezialmischung für die Herstellung  
softweicher Dinkelgebäcke mit saftigen  
Karotten- und Pastinakenstückchen



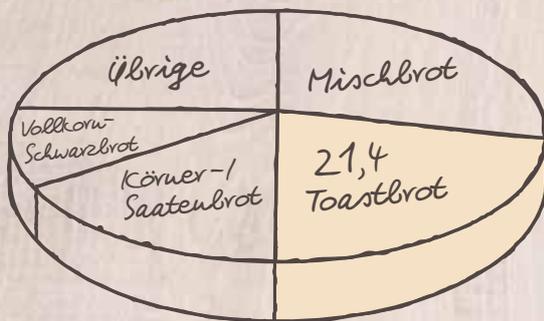
## Softig weiche Dinkelgebäcke in Premiumqualität!

### Machen Sie Ihre Kunden *dinkel*-glücklich!

Gebäcke aus Dinkel machen einfach glücklich. Das starke Urgetreide enthält viele gute Nährstoffe. Bei diesem guten Image ist es kein Wunder, dass die Nachfrage nach Dinkel steigt.

### Ihre Kunden lieben es soft!

Der Brotkorb in Deutschland 2017



Goldbraun zum Frühstück, zwischendurch als Sandwich oder frisch geröstet am Abend. **Ihre Kunden lieben softe Gebäcke wie das beliebte Sandwich.** Jeder Fünfte kauft es. Höchste Zeit, sich diesen **Markt mit softweichen** Gebäckideen zu erschließen.

Bieten Sie Ihren Kunden handwerkliche Softgebäcke in **Premiumqualität** und gewinnen neue Fans bei Jung und Alt!

### Sprechen Sie heute schon die Zielgruppe von morgen an!

Machen Sie Kinder und junge Erwachsene zu Ihren Stammkunden.

#### *Mal ganz anders sein*

Differenzieren Sie sich vom Wettbewerb – mit **Dinkel-Softgebäcken in Premiumqualität**, die es nur beim Handwerksbäcker gibt.

#### *Mit dem Plus für eine wertvolle Ernährung*

Feine **Karotten- und Pastinakenstücken** bringen saftige Frische, feine Würze und Farbe ins Gebäck.

#### *Softweich und mit Biss*

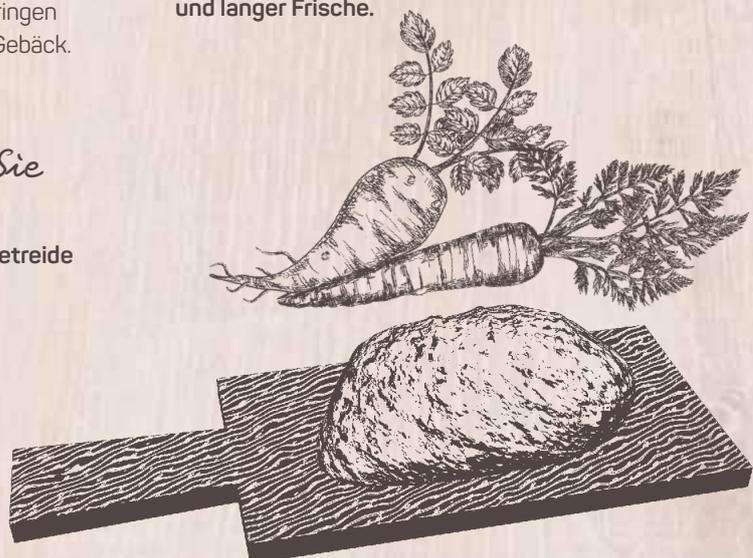
Begeistern Sie Ihre Kunden mit **vielfältigen Gebäckkreationen** wie Sandwich, Kleingebäck und Brot aus gutem Dinkel.

#### *Frischer Dinkel-Genuss*

Erleben Sie Dinkel-Softgebäcke **voller Saftigkeit und langer Frische.**

*Be-GLÜCK-en Sie Ihre Kunden*

mit dem wertvollen **Urgetreide Dinkel.**



# Mein DinkelGlück-Sandwich Möhre | Pastinake

Rezept für 31 Brote à 500 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1248

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Toastbrot-UNIFERM DinkelSoft</b>	5,000 kg
<b>teig:</b> Dinkelmehl, Type 630	3,500 kg
Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
Sonnenblumenöl	0,250 kg
<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,280 kg
Wasser, ca.	6,000 kg

**TEIG GESAMT: 16,530 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,530 kg Stücken abwiegen und rundstoßen.
- Danach lang aufmachen, anfeuchten und in der Mischung aus Sesam und Sonnenblumenkernen wälzen.

<b>Dekor:</b> Sesamsaat	0,400 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg

**DEKOR GESAMT: 0,700 kg**

- In Toastbrotformen legen und ohne Deckel auf Gare stellen.
- Bei halber Gare Kästen aus der Gare nehmen und die Brote 1 x länglich schneiden.
- Mit wenig Schwaden für ca. 30 Minuten mit Deckel backen.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigruhe:	keine
Teigeinwaage:	0,530 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 30 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

# Mein DinkelGlück-Brot

Rezept für ca. 27 Stück à 500 g



Natürlich gerissene Kruste mit Kartoffelflocken und Sesamseed ganz crunchy aufgepepft.

Locker geporte, zartweiche Krume mit saftigen Karotten- und Pastinakenstückchen.

## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1249

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Brotteig:</b>	<b>UNIFERM DinkelSoft</b>	5,000 kg
	Dinkelmehl, Type 630	3,500 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
	Sonnenblumenöl	0,250 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,250 kg
	Wasser, ca.	6,200 kg

**TEIG GESAMT: 16,700 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,560 kg Stücken abwägen und in Dinkelmehl rundstoßen, damit der Schluss beim Backen aufplatzen kann.
- Den Schluss befeuchten und im Dekor wälzen.
- Mit dem Schluss nach unten in runde Brotschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge auf Abzieher kippen und nochmal ein paar Minuten liegen lassen.

<b>Dekor:</b>	Kartoffelflocken	0,150 kg
	Sesamseed	0,150 kg
	Dinkelmehl, Type 630	0,150 kg

**DEKOR GESAMT: 0,450 kg**

- Mit Schwaden backen und die letzten 8 Minuten den Zug öffnen.
- Gesamtbackzeit ca. 35 Minuten.

## BACKTECHNIK

Knetzeit:	4 + 6 Min. (intensiv)
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,560 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 35 Min.
Hinweis:	Volle Schwaden. Zug 8 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

# Mein DinkelGlück-Brötchen

Rezept für 235 Stück à 60 g



*Süß und fruchtig.  
Das kommt bei den  
Kids gut an!*

## ZUTATEN Rezept-Nr.: 1247

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Brötchen- teig:</b>	<b>UNIFERM DinkelSoft</b>	5,000 kg
	Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg
	Sonnenblumenöl	0,250 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,300 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

**TEIG GESAMT: 16,550 kg**

- Nach dem Knetprozeß den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 2,100 kg Pressen abwägen und rundstoßen.
- Nach der Ballengare abpressen und als runde oder längliche Brötchen weiter verarbeiten.
- Oberfläche befeuchten und in Dekor wälzen.

<b>Dekor:</b>	Dinkelmehl, Type 630	0,500 kg
	Sesamseed	0,500 kg
	Kartoffelflocken	0,500 kg

**DEKOR GESAMT: 1,500 kg**

- Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge abbacken.
- Mit Schwaden backen und die letzten 4 Minuten den Zug öffnen.
- Gesamtbackzeit ca. 17 Minuten.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigruhe:	10 Min.
Pressengewicht:	2,100 kg
Ballengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 215 °C
Backzeit:	ca. 17 Min.
Hinweis:	Volle Schwaden. Zug 4 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Tip:** Spielen Sie doch einfach mal mit der Gebäckform. Formen Sie die Brötchen rund, länglich oder als Tropfen.

# UNIFERM DinkelSoft

Basismischung zur Herstellung softweicher Dinkelgebäcke mit saftigen und wertvollen Karotten- und Pastinakenstückchen

Mit UNIFERM DinkelSoft haben Sie die Basis für eine neue Generation von Dinkelgebäcken. Denn der Trend in der jungen Verbrauchergeneration geht eindeutig in Richtung Softgebäcke. Backen Sie Dinkelgebäcke mit angenehm bissfester Kruste und einer softig weichen, saftigen Krume. Die feinen Karotten- und Pastinakenstückchen verleihen eine leicht süßliche, feinwürzige Note und harmonisieren ideal mit dem nussigen Aroma des Dinkels.

Haupteinsatzbereich: Brot, Sandwich, Kleingebäck  
Zugabe-Empfehlung: 50 %

 = laktosefrei  = vegan



## Ihre Vorteile mit UNIFERM DinkelSoft

- **Heute schon die Zielgruppe von morgen ansprechen.** Machen Sie Kinder und junge Erwachsene zu Ihren Stammkunden mit softweichen und wertvollen Dinkelgebäcken.
- **Dinkel ist bei Verbrauchern sehr geschätzt.** Das Urgetreide gewinnt zunehmend Marktanteile.
- **Wurzelgemüse liegen im Trend.** Die Karotte zählt zu den beliebtesten Gemüsesorten. Das Urgemüse Pastinake ist ein beachtenswerter Newcomer mit Potenzial.
- **Mit schonend gereiftem Dinkelsauerteig.** Das hebt das nussige Aroma des Dinkels. Gebäcke gewinnen zusätzliche Frische.
- **Ausgesuchte und fein abgestimmte Rohstoffe.** Die hohe Verarbeitungssicherheit sorgt für eine rationelle Herstellung.
- **Ein Produkt – viele Anwendungsmöglichkeiten:** Klassische Brote, Sandwich und Kleingebäcke mit dem soften Extra.
- **Viel Gebäckvolumen bei wenig Einwaage.** Für ein saftiges Geschmackserlebnis mit dem Urgetreide Dinkel.

### Mit Dinkel – urig

Das Urgetreide Dinkel enthält nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe. Mit seinem positiven Image überzeugt es insbesondere Eltern und schmeckt der ganzen Familie.

### Mit Dinkelsauerteig – aromatisch

Perfekt abgestimmt auf die ausgewogene Rezeptur, unterstreicht der aromatisch abgerundete Dinkelsauerteig den feinnussigen Geschmack.

### Mit feinen Karottenstückchen – beliebt

Karotten zählen zu den beliebtesten Gemüsesorten. Sie schmecken leicht süßlich und sind eine wichtige Pro-Vitamin A-Quelle. Vitamin A ist wichtig für die Sehkraft.

### Mit würzigen Pastinakenstückchen – trendig

Das Wurzelgemüse ist eine Kreuzung aus Petersilie und Karotte. Pastinaken schmecken feinwürzig. Weil sie einen hohen Ballaststoffanteil haben, macht das Gemüse lange satt.

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