

# UNIFERM Info-Service

**Nie wieder Fehler  
bei Stuten und  
Zöpfen!**



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 78-2 80  
Backservice-Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-4 44  
info@uniferm.de · www.uniferm.de



*Unsere Garantie für  
Frische und Genuss!*

# Das UNIFERM – Sortiment für schöne Stuten und Zöpfe

## UNIFERM HefeQuark

### Die variable Feinbackmischung für Hefequarkteige

- ◆ freie Fettwahl durch den Einsatz von Speiseöl, Margarine oder Butter
- ◆ für saftig zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung – ideal für Wochenendgebäcke
- ◆ für Gebäcke mit unverwechselbar hefeteigtypischem Geruch und Geschmack
- ◆ die Kombination aus UNIFERM HefeQuark und UNIFERM Butterbackfetten bietet den kalkulatorischen Vorteil eines Premiumgebäckes zum günstigen Preis

## UNIFERM HefeFein

### Die Spezialvormischung für Hefefeinteige

- ◆ konzentrierter Einsatz bei nur 20%iger Anwendung
- ◆ für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung, höchste Sicherheit auch bei tourierten Teigen
- ◆ für Gebäcke mit dem typischen Hefeteiggeschmack
- ◆ durch die freie Fettwahl auch für Buttergebäcke bestens geeignet

## UNIFERM HefeFeinPaste

### Basismischung für feinste Hefeteige

- ◆ mit einzigartiger Verzehrsfrische
- ◆ mit einzigartiger Zartheit
- ◆ mit einzigartigem Geschmack

# Das UNIFERM – Sortiment für schöne Stuten und Zöpfe

## UNIFERM Exquisit-plus

### Die Paste für Berliner und alle süßen Hefefeinteige

- ◆ höchste Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ hefeteigtypischer Geschmack
- ◆ breite Anwendungsvielfalt

## UNIFERM Hefeteigstabil

### Die Vormischung zur Herstellung leckerer Hefefeinteige

- ◆ optimale Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ konzentrierte Anwendung mit nur 20 %
- ◆ deklarationsfreundliche Hefefeingebäcke in Spitzenqualität



## Tailenbildung

### Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ Teige nicht ausgeknetet
- ◆ zu langsame Wärmeübertragung beim Backen
- ◆ Kästen beim Backen zu dicht gesetzt
- ◆ zu volle Stückgare
- ◆ zu niedrige Backofentemperatur
- ◆ zu kurze Backzeit

### Abhilfe

- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Knetzeit überprüfen und Teige länger kneten
- ◆ höhere Anbacktemperatur
- ◆ Kästen beim Backen weiter auseinander setzen
- ◆ Stückgare überprüfen und Stuten knapper schieben
- ◆ Backofentemperatur überprüfen und Temperatur erhöhen
- ◆ Backzeit verlängern



## aufgerissene Seite

### Ursache

- ◆ zu knapp geschoben
- ◆ Kästen beim Backen zu eng gesetzt
- ◆ zu geringe Anbacktemperatur
- ◆ nicht gefettete oder ungenügend gefettete Formen
- ◆ unsaubere Formen eingesetzt

### Abhilfe

- ◆ Teig reifer schieben
- ◆ Kästen beim Backen weiter auseinander setzen
- ◆ Anbacktemperatur erhöhen
- ◆ gleichmäßiges Fetten der Formen mit z.B. UNIFERM Trennmitteln
- ◆ Formen stets säubern



## ungleichmäßiger Ausbund

### Ursache

- ◆ Ausbund ungleichmäßig geschnitten
- ◆ zu stumpfes Messer verwendet
- ◆ Stuten wurde zu früh geschnitten und ist während der Gare ungleichmäßig aufgegangen

### Abhilfe

- ◆ Ausbund gleichmäßig in der Mitte schneiden
- ◆ nur scharfe und saubere Messer verwenden
- ◆ Stuten erst kurz vor dem Schieben schneiden

# Mängel der Form



## kein Ausbund

### Ursache

- ◆ Teige zu weich
- ◆ Teige zu jung
- ◆ Teige zu kalt
- ◆ Stückgare zu lang
- ◆ zu feuchte Gare
- ◆ zu viel Schwaden
- ◆ nicht tief genug geschnitten

### Abhilfe

- ◆ Teige fester führen
- ◆ Teigruhezeiten einhalten
- ◆ Teige wärmer führen
- ◆ Teige knapper schieben
- ◆ nicht zu feucht garen
- ◆ Schwadenmenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ mit einem scharfen und sauberen Messer die Stuten tief genug schneiden



## gedrungene Form, helle Farbe

### Ursache

- ◆ zu geringe Salzmenge
- ◆ zu geringe Backhefemenge
- ◆ zu geringe Zuckermenge
- ◆ Teige zu kühl
- ◆ Teige zu jung geschoben
- ◆ zu kalter Backofen

### Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Salzmenge erhöhen
- ◆ ggf. Backhefemenge erhöhen
- ◆ ggf. Zuckermenge erhöhen
- ◆ Teigtemperatur überprüfen und ggf. Teige wärmer führen
- ◆ Gärzeiten überprüfen und ggf. Gare erhöhen
- ◆ Backofenbedingungen überprüfen und ggf. heißer backen

# Mängel der Krume



## zu feine Porung

### Ursache

- ◆ Teige zu fest
- ◆ zu wenig Backhefe
- ◆ Stückgare zu knapp

### Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und Teige weicher führen
- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ Stückgare verlängern



## verfärbte Krume

### Ursache

- ◆ Teig mit Früchten und Schokodrops wurde zu lange geknetet

### Abhilfe

- ◆ Früchte und Schokodrops erst kurz vor Ende der Knetzeit vorsichtig unterlaufen lassen



## ungleichmäßige Porung

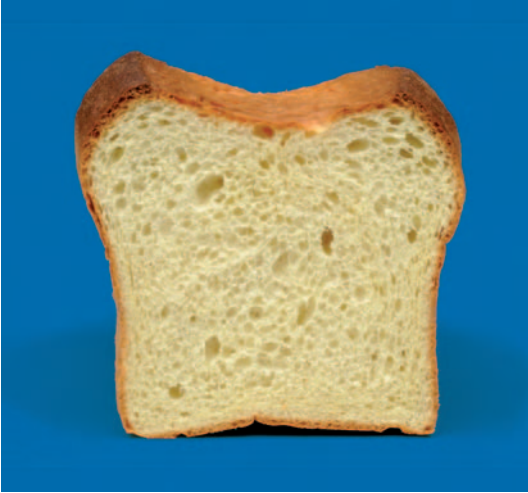
### Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu geringe Fettmenge
- ◆ zu volle Stückgare
- ◆ zu warme Teige
- ◆ mangelhafte Teigentwicklung
- ◆ unkontrolliertes Ausdehnen der Gärbläschen

### Abhilfe

- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Fettmenge überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ Teige knapper schieben
- ◆ Teige kälter führen
- ◆ auf ausreichende Teigentwicklung durch z.B. längere Teigruhe achten
- ◆ nach der Four-Pieces-Methode aufarbeiten

# Mängel der Krume



## Randverdichtung

### Ursache

- ◆ zu knappe Gare
- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu kurze Teigruhe, zu junge Teige
- ◆ zu hohe Teigeinlage in der Backform
- ◆ zu hohe Anbacktemperatur

### Abhilfe

- ◆ Gärzeiten überprüfen und ggf. Gare verlängern
- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Backhefemenge reduzieren
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Teigruhezeiten verlängern, längere Teigführung
- ◆ Teigeinlage der Backform anpassen
- ◆ Backofentemperatur überprüfen, ggf. Anbacktemperatur senken

# Mängel der Kruste



## zu dicke Kruste

### Ursache

- ◆ bei zu niedriger Backofentemperatur zu lange gebacken

### Abhilfe

- ◆ Backbedingungen überprüfen und ggf. Temperatur erhöhen und Backzeit verkürzen



## zu dunkle Kruste

### Ursache

- ◆ zu hohe Zuckermenge
- ◆ zu lange oder zu heiß gebacken

### Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Zuckermenge reduzieren
- ◆ Backofenbedingungen überprüfen
- ◆ ggf. Backzeit verkürzen
- ◆ Backofentemperatur verringern



# Mängel bei Zöpfen



## kein Ausbund

### Ursache

- ◆ Teige zu kühl
- ◆ Teige zu jung
- ◆ Teige zu straff geflochten
- ◆ zu viel Eistreiche
- ◆ zu feuchte Oberfläche
- ◆ zu lange Gare

### Abhilfe

- ◆ Teige wärmer führen
- ◆ Teigruhe verlängern
- ◆ Teige lockerer flechten
- ◆ Eistreiche reduzieren
- ◆ Gärraumbedingungen überprüfen und ggf. Feuchte reduzieren und Gärzeiten verkürzen



## ungleichmäßiger Ausbund

### Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ Teigstränge unterschiedlich dick ausgerollt
- ◆ Teige ungleichmäßig straff geflochten

### Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Backhefemenge reduzieren
- ◆ Teigstränge stets gleichmäßig dick ausrollen
- ◆ Teige gleichmäßig locker flechten



## wilder Ausbund

### Ursache

- ◆ Teige zu warm
- ◆ Teigruhe zu lang
- ◆ zu knappe Gare
- ◆ Teige zu locker geflochten

### Abhilfe

- ◆ Teige kälter führen
- ◆ Teigruhe verkürzen
- ◆ Gärzeit verlängern
- ◆ Teige gleichmäßig flechten

