

UNIFERM

Frisch-Backhefe

... backen, wie die Profis

UNIFERM Frisch-Backhefe



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

Wissenswertes über Backhefe

Backhefe ist ein Lebewesen und zwar ein sehr kleines. In einem Hefeteig sind pro Kilo Mehl bis zu 400 Milliarden Zellen im Einsatz. Dabei ist Backhefe aber gar nicht sonderlich anspruchsvoll.

Wenn es der Hefe zu kalt ist, dann ruht sie einfach. Deshalb sollte sie auch immer im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bekommt die Backhefe dagegen ein wenig Zucker, hält man Sie kuschelig warm und wartet ein wenig, so wird sie aktiv, der Stoffwechsel wird schneller und Lockerungsgas und Aromastoffe werden gebildet. Das passiert immer dann, wenn der Hefeteig „geht“.

Nachdem Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts herausgefunden hat, dass Backhefe für diese Gärung verantwortlich ist, konnte die Entwicklung spezieller Frischbackhefen beginnen.

Heutzutage genügen Backhefen von UNIFERM noch ganz anderen Anforderungen. Sie garantieren vom Haushalt bis zur Großbäckerei eine sehr gute Gebäckqualität durch hervorragende Triebkraft und Haltbarkeit.

Backhefe darf mit Fug und Recht als ein wertvolles Lebensmittel bezeichnet werden, denn sie hat viel Gutes in sich, so zum Beispiel Vitamine des B-Komplexes. Aber auch Biotin, hochwertiges Eiweiß in Form von Aminosäuren, viele Mineralstoffe und Spurenelemente sind enthalten. Somit wird durch UNIFERM Frisch-Backhefe nicht nur ein lockeres und leckeres Gebäck erreicht, sondern auch der Nährwert verbessert.

Sie sehen, UNIFERM Frisch-Backhefe ist ein natürliches, wertvolles und vielseitiges Lebensmittel für die biologische Lockerung aller Hefengebäcke!



Volle Triebkraft voraus: Jetzt



1



2



3



4



5



geht's ran an den Teig!



Nehmen Sie die Zutaten bereits einige Zeit vor der Teigbereitung aus dem Kühlschrank, damit der Teig später die richtige Temperatur hat. Nun sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, so kann es später mehr Gas einschließen und der Kuchen wird lockerer.



Fügen Sie alle weiteren Zutaten für den Teig hinzu. Wenn Sie die UNIFERM Frisch-Backhefe etwas zerbröseln, verteilt sie sich später besser.



Vermengen Sie alles langsam mit den Knethaken. Kneten Sie nun auf höchster Stufe, bis Sie einen glatten Teig erhalten. Dies dauert mindestens 5 Minuten.



Lassen Sie den Teig, abgedeckt mit einem feuchten Tuch, an einem warmen Ort gehen. Es dauert etwa 15-20 Minuten bis er deutlich an Größe zugenommen hat. Rollen Sie den Teig anschließend aus oder formen ihn und geben ihn in eine Backform.



Den ausgerollten Hefeteig kurz (ca. 10 Minuten) zur Ruhe kommen lassen und dann nach Lust und Laune belegen. Nun nochmals für etwa 30 Minuten an einen warmen Ort stellen und aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backofen dann 30-40 Minuten bei 200-220 °C backen.

Guten Appetit!



Feiner Hefezopf

500 g Mehl
1 Würfel UNIFERM Frisch-Backhefe
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Salz
2 Eier
300 ml Sahne
150 g Rosinen
Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen



Wie links beschrieben aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten, die Rosinen hierbei aber erst ganz zum Schluss mit unterkneten. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, diesen in sechs gleich große Stücke teilen und langrollen. Aus den Rollen zwei Zöpfe flechten und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Zöpfe nun noch einmal ca. 30 Minuten an einen warmen Ort stellen und aufgehen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb und Milch abstreichen und 35-40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Omas Pflaumenkuchen

500 g Mehl
1 Würfel UNIFERM Frisch-Backhefe
60 g Zucker
60 g Butter (oder Margarine)
1 Prise Salz
300 ml Milch

Für den Belag:
600 g frische Pflaumen
Zimt-Zucker zum Bestreuen



Wie links beschrieben aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Die entsteinten Pflaumen dicht auf dem Teig verteilen und anschließend für ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten bei 200-220 °C backen. Nach dem Auskühlen mit Zimt-Zucker bestreuen.

Italienische Pizza

500 g Mehl
1 Würfel UNIFERM Frisch-Backhefe
75 ml Olivenöl
10 g Salz
280 ml Wasser

Für die Tomatensauce:
400 g geschälte Tomaten aus der Dose
Italienische Kräuter
Salz/Pfeffer

375 g Mozzarella



Wie links beschrieben aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten. Pizzateig benötigt länger zum Aufgehen, daher bereits eine Stunde früher gehen lassen. Sollte der Teig zu groß werden, einfach in den Kühlschrank stellen. Für den Belag die geschälten Tomaten pürieren, mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Boden streichen. Anschließend den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Tomatensauce verteilen. Nun noch weiter nach Belieben, zum Beispiel mit frischen Pilzen, frischem Gemüse, italienischem Schinken oder anderen Käsesorten belegen. Für 30 Minuten bei 250 °C backen.

UNIFERM Frisch-Backhefe



... backen, wie die Profis

UNIFERM Frisch-Backhefe für den Einsatz im Haushalt

10 x 1 kg – Display à 24 x 42 g = 10 kg im Karton
UNIFERM Art.-Nr. 09000

GTIN 13 (10 kg Karton): 4101770090003

GTIN 13 (1 kg Display): 4101770000101

GTIN 8 (42g Würfel): 41017708

Palettierung: 8 Lagen à 9 Kartons = 720 kg

UNIFERM Frisch-Backhefe ist gewaschene, filtrierte Hefebiomasse, bestehend aus nativen Zellen von *Saccharomyces cerevisiae*

Backtechnische Informationen

- Zugabemenge:**
- 1 Würfel UNIFERM Frisch-Backhefe für 500-1000 g Mehl je nach Anwendung
- Verarbeitung:**
- praktische 42 g – Portionierung
 - direkte Teigzugabe, ohne Auflösen
 - besonders triebstabil
 - lange Frischhaltung
- Qualitätsvorteile:**
- universell einsetzbar für Feine Backwaren, Brot und Kleingebäck sowie pikante Gebäcke
 - hohe Triebkraft und hohe Haltbarkeit
 - ausgezeichnete Gebäckqualität
- Nährwerte:**
- 100 g UNIFERM Frisch-Backhefe enthalten durchschnittlich:
 - Brennwert: 390 kJ (93 kcal)
 - Eiweiß: 14 g
 - Kohlenhydrate: 4,5 g
 - Fett: 1,9 g



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*