



UNIFERM **Böcker Reinzucht-Sauerteig**

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig dient zur regelmäßigen Erneuerung Ihres Betriebssauerteiges. Er enthält die speziellen Milchsäurebakterien *Lactobacillus Sanfrancisco*. Sie bringen den typischen naturaromatischen Sauerteigbrot-Geschmack.



Gebrauchsanweisung

Setzen Sie Ihren Betriebssauer wöchentlich mit UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig an. 1 Teil UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig, 10 Teile Roggenmehl, 7 - 14 Teile Wasser. Temperatur des fertigen Ansatzes: 28 °C. Stehzeit: 15 - 18 Std. Der so hergestellte Grundsauer kann auch als Anstellgut für weitere Stufen verwendet werden.

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig ist ein Frische-Produkt und zum baldigen Verbrauch bestimmt. Er muss daher kühl gelagert werden.

UNIFERM

Böcker Reinzucht-Sauerteig

*Der klassische Starter
für Ihren Betriebssauerteig*



Backhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm
...natürlich von UNIFERM!



UNIFERM

Böcker Reinzucht-Sauerteig



Führungsbeispiele mit UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig Roggenmischbrot (10 kg Gesamtmehl)

1-stufige Sauerteig-Führung	
Grundsauer	
Roggenmehl	2,800 kg
Anstellgut	0,280 kg
Wasser, ca.	2,240 kg
Grundsauer	5,320 kg
TA, ca.	180
Temperatur:	28 °C
Stehzeit:	15 - 18 Std.
Teig:	
Roggenmehl, Type 1150	4,200 kg
Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
Grundsauer	5,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,230 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,900 kg
Brotteig	17,730 kg

2-stufige Sauerteig-Führung	
Grundsauer	
Roggenmehl	1,000 kg
Anstellgut	0,300 kg
Wasser, ca.	0,600 kg
Grundsauer	1,900 kg
TA, ca.	160
Temperatur:	23 - 27 °C
Stehzeit:	7 Std.
Vollsauer	
Roggenmehl	3,600 kg
Grundsauer	0,420 kg
Wasser, ca.	2,900 kg
Vollsauer	6,920 kg
TA, ca.	180
Temperatur:	25 - 28 °C
Stehzeit:	8 Std.
Teig:	
Roggenmehl, Type 1150	4,500 kg
Weizenmehl, Type 550	2,000 kg
Vollsauer	6,200 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,000 kg
Brotteig	17,250 kg

Kombinierte Führung mit UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	
Grundsauer	
Roggenmehl	1,300 kg
Anstellgut	0,130 kg
Wasser, ca.	1,000 kg
Grundsauer	2,430 kg
TA, ca.	175
Temperatur:	28 °C
Stehzeit:	15 - 18 Std.
Teig:	
Roggenmehl, Type 1150	5,700 kg
Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
Grundsauer	2,300 kg
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,400 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
Salz	0,190 kg
Wasser, ca.	5,900 kg
Brotteig	17,940 kg

Salz- Sauerteig-Führung	
Salz-Sauerteig	
Roggenmehl	2,800 kg
Anstellgut	0,560 kg
Salz	0,056 kg
Wasser, ca.	2,800 kg
Grundsauer	6,216 kg
TA, ca.	200
Temperatur:	28 °C
Stehzeit:	20 - 24 Std.
Verarbeitungszeit:	bis zu 4 Tagen
Teig:	
Roggenmehl, Type 1150	4,200 kg
Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
Salz-Sauerteig	5,660 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
Salz	0,130 kg
Wasser, ca.	3,700 kg
Brotteig	17,090 kg

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig ist für alle Sauerteigführungen geeignet: Detmolder Ein- und Zweistufenführung, Drei-Stufen-Führung, kombinierte Führung, Salzsauer-Führung, Schrotbrotführungen, Silosauerteig-Führung.

Fragen Sie uns, wenn Sie spezielle Rezepte brauchen.

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



NatuFerm · Backhefen · Bäckerei-Rohstoffe