

# UNIFERM NatuBack

**Clean Label-Brötchenbackmittel  
mit ausgesuchten  
Rohstoffen und Zutaten**



UNIFERM NatuBack



# UNIFERM NatuBack

## Clean Label-Brötchenbackmittel mit ausgesuchten Rohstoffen und Zutaten

Natürlichkeit ist für viele Verbraucher von großer Bedeutung. Damit verbunden ist der Einsatz von ursprünglichen und deklarationsfreundlichen Rohstoffen. Auch in den nächsten Jahren wird der Trend weiter nachhaltig wachsen.

**UNIFERM NatuBack** ist das Clean Label-Brötchenbackmittel mit ausgesuchten Rohstoffen und Zutaten, wie Malz und Zucker für Kleingebäcke in höchster Qualität.



### Ihre Vorteile mit UNIFERM NatuBack:

- ✓ **Deklarationsfreundliche Zutaten und Rohstoffe ...**  
*... für Clean Label-Produkte.*
- ✓ **Hohe Verarbeitungssicherheit für moderne Produktionsprozesse, ...**  
*... dadurch ideal geeignet für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung.*
- ✓ **Brötchen nach bester Handwerks-tradition ...**  
*... für ursprünglichen Brötchengenuss auf Basis hochwertiger Zutaten.*

### Brötchen-Grundrezept

<b>Teig:</b>	
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
UNIFERM NatuBack	0,300 kg
Fett	0,100 - 0,200 kg
Salz	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 - 0,300 kg
Wasser ca.	5,500 - 5,700 kg

**Gesamtgewicht:** 16,300 - 16,700 kg

#### Herstellung/Aufarbeitung:

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur in °C:	ca. 24 - 26
Teigruhe in min:	ca. 10
Teigeinwaage:	betriebsüblich
Führung:	alle Führungsarten sind möglich
Backzeit in min:	18 - 20
Backtemperatur in °C:	ca. 240

**TIPP:** Die Hefemenge ist der Führungsart und Teiggröße anzupassen.



UNIFERM GmbH & Co. KG  
Postfach 16 61 · 59359 Werne  
Brede 4 · 59368 Werne  
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0  
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280  
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444  
info@uniferm.de · www.uniferm.de

