



PRODUKT



Der Spezialist für  
Laugengebäcke



EisstarLauge

Backmittel zur Herstellung von  
Laugengebäcken



# UNIFERM EisstarLauge

## Backmittel zur Herstellung von Laugengebäcken

Laugengebäcke – eine Spezialität Süddeutschlands!  
Wie kaum ein anderes Gebäck haben Laugengebäcke in den letzten Jahrzehnten an Beliebtheit dazugewonnen und werden daher heute in vielen Bäckereien angeboten.

UNIFERM EisstarLauge, der Spezialist für Laugengebäcke, erfüllt alle Anforderungen an ein vielfältiges Laugengebäcksortiment und sorgt zuverlässig für die typische gleichmäßige, kastanienbraune Kruste mit angenehmem Glanz.

Anwendungsmenge: 2,5 bis 3,0 % auf Mehl



- **Der Spezialist für Laugengebäcke aller Art** sichert einen variablen Einsatz für verschiedene regionale Laugengebäckspezialitäten
- **Eine gute Teigdehnbarkeit** und die daraus resultierende optimale Maschinengängigkeit garantiert höchste Sicherheit bei allen Führungen
- **Appetitliches Aussehen** durch charakteristische Krustenbräunung mit ansprechendem Glanz und ausgeprägte Krustenrösche
- **Abgerundeter typischer Geschmack** und lange Gebäckfrische mit saftiger, leicht mürber Krume

## Grundrezepte

### ZUTATEN

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

	Laugenzettel mit Ausbund Rezept-Nr.: 2094	Bayrische Laugenzettel Rezept-Nr.: 2095
<b>Teig:</b>		
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg
<b>UNIFERM EisstarLauge</b>	0,300 kg	0,300 kg
<b>UNIFERM BäckerGOLD</b>	0,400 kg	0,200 kg
<b>UNIFERM Malzextrakt</b>	0,100 kg	0,100 kg
<b>UNIFERM Pinguin-Hefe</b>	0,250 kg	0,250 kg
Speisesalz	0,220 kg	0,220 kg
Wasser, ca.	4,850 kg	4,600 kg
<b>TEIG GESAMT:</b>	<b>16,120 kg</b>	<b>15,670 kg</b>
<b>Dekor:</b> Salz, grob	0,700 kg	0,700 kg

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Die Laugengebäcke ohne Teigruhe manuell oder maschinell aufarbeiten und auf Gare stellen.
- Bei 50 bis 60 %iger Gare die Teiglinge zum Absteifen in die Kühlung oder an einen zugigen Ort stellen.
- Wenn die Teiglinge abgesteift sind, belaugen, schneiden (Ausbund Brezel) und mit grobem Salz bestreuen.
- Mit offenem Zug backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	Intensiv
Teigtemperatur:	20 °C
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 bis 0,095 kg
Gärzeit:	ca. 50 bis 60 Min.
Backzeit:	ca. 13 bis 14 Min.
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Hinweis:	Ohne Schwaden, den Zug direkt für die gesamte Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

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