



Sofort und flexibel  
einsetzbar



UNIFERM

FermFresh® Dinkelsauer

Für vielfältige Dinkelgebäcke mit  
natürlicher Frische

## Dinkelstück

Rezept für ca. 30 Stück à 500 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 1174

- Alle Zutaten gut quellkneten und intensiv auskneten.

<b>Dinkelstück- teig:</b>	Dinkelmehl, Type 630	6,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,500 kg
	UNIFERM BäckerGOLD	0,400 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,190 kg
	Wasser, ca.	6,200 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>17,840 kg</b>

<b>Dekor:</b>	Dinkelvollkornmehl	0,200 kg
---------------	--------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen und rundwirken.
- Die runden Ballen mit dem Schluss nach unten in mit Dinkelvollkornmehl gemehlte Tücher einziehen und auf Gare stellen.
- Bei guter Gare die Teigballen mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen.
- Die Teigballen mehrmals diagonal schneiden und mit gutem Schwaden schieben.
- Bei fallender Temperatur backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	245 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Guter Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetesystem und -menge.

## Dinkel-Mehrkornbrot

Rezept für ca. 35 Stück à 500 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 2082

- Das Quellstück mindestens 30 Min. quellen lassen.

<b>Quellstück:</b>	Haferflocken	1,000 kg
	Maisgrieß	0,500 kg
	Leinsamen	0,500 kg
	Kartoffelflocken	0,250 kg
	Wasser	2,400 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>4,650 kg</b>

- Aus allen anderen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Das Quellstück anschließend langsam und kurz (ca. 2 Min.) unter den Teig laufen lassen.

<b>Dinkelmehr- kornbrotteig:</b>	Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,600 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Sonnenblumenöl	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Speisesalz	0,190 kg
	Wasser, ca.	5,800 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>17,640 kg</b>

<b>Dekor:</b>	Haferflocken	0,200 kg
---------------	--------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen und rundwirken. Nach kurzer Zwischengare langwirken.
- Die Oberfläche befeuchten, in Haferflocken wälzen.
- Mit dem Schluss nach unten in gefettete Toastbrofformen legen.
- Teigstücke bis knapp unter dem Rand der Form garen lassen.
- Mit Schwaden und fallender Temperatur backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 8 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Volle Schwaden. Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetesystem und -menge.

## Dinkel-Ciabatta

Rezept für ca. 38 Stück à 400 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 1175

- Alle Zutaten gut quellkneten und intensiv auskneten.

<b>Dinkel-Cia- battateig:</b>	Dinkelmehl, Type 630	9,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,300 kg
	UNIFERM Baguetteback	0,300 kg
	Olivendi, extra virgine	0,350 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	7,800 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>19,100 kg</b>

<b>Dekor:</b>	Dinkelvollkornmehl	0,200 kg
---------------	--------------------	----------

- Den Teig in geölte Plastikwannen geben.
- Nach der Teigruhe den Teig teilen und auf Bleche oder Abzieher absetzen.
- Nach der Gare mit Dinkelvollkornmehl kurz abstauben und mit viel Schwaden backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 7 + 10 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	mind. 120 Min. oder gekühlt über Nacht
Teiginwaage pro Stück:	0,500 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	245 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Guter Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetesystem und -menge.





## UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

Für vielfältige Dinkelgebäcke mit natürlicher Frische

Verbraucher suchen auch beim Getreide bewusst Abwechslung zu den gängigen Sorten. Dinkel wächst hier in der Beliebtheit besonders. Dinkel gehört zu den ältesten kultivierten Getreiden und verleiht Gebäcken einen leicht nussigen Geschmack. In UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer wurde Dinkel schonend zu einem Dinkelsauerteig fermentiert und mit feinem Apfelessig und Salz geschmacklich abgerundet. Es sorgt in vielfältigen Dinkel-Gebäckideen für natürliche Frische und eine dinkeltypische Note.

**Haupt Einsatzbereiche:** Kleingebäcke, Brote und Snacks, auch Vollkorn

**Anwendungsmenge:** 1 bis 6 % auf Mehl, individuell je nach Gebäck

**Säuregrad:** 60

**Salzgehalt:** Im Produkt UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer sind 6 % Salz enthalten

**Verpackung:** 10 Liter Bag in Box

- **Leichte Dosierung** – flüssige Angebotsform
- **Durchgängige Verfügbarkeit** – direkt zu verarbeitende Basiszutat in gleichbleibender Qualität
- **Hohe Variabilität** – für vielfältige Gebäckideen, nicht nur für Dinkelgebäcke
- **Clean Label** – überzeugendes Geschmacksprofil der Gebäcke durch fermentierte naturnahe Zutaten
- **100 % Dinkel** – für den sortenreinen Einsatz in Dinkelgebäcken

**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