

UNIFERM *Manitose*

Backmittel auf Malz-Lecithin-Basis
zur Herstellung von klassischen
Weizenkleingebäcken

UNIFERM Manitose




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



UNIFERM Manitose



**Ihre Kunden wünschen malzige
Brötchen nach handwerklicher Art.**

UNIFERM Manitose sorgt für:

- den malzigen vollmundigen Geschmack
- die goldgelbe Brötchenfarbe
- die knusprige Rösche

Und das mit einer Betriebssicherheit, auf die Sie sich verlassen können.

- hohe Ausbundsicherheit
- gute Maschinengängigkeit
- starker Ofennachtrieb - optimales Volumen

Anwendungsmenge: 3 % auf Mehl

Grundrezepte	Manuelle Aufarbeitung	Halbautomatische / Automatische Aufarbeitung
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Manitose	0,300 kg	0,300 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	5,400 - 5,600 kg	5,300 - 5,500 kg
Gesamtgewicht	16,400 - 16,600 kg	16,300 - 16,500 kg

Herstellung / Aufarbeitung:

Teigtemperatur	ca. 26 °C	ca. 26 °C
Knetzeit	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigruhe	ca. 10 min	ca. 10 min
Pressengewicht	betriebsüblich	betriebsüblich
Ballengare	ca. 15 min	-
Backtemperatur	bei Brötchenbacktemperatur	bei Brötchenbacktemperatur
Backzeit	18 - 20 min	18 - 20 min

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

