




PRODUKT



Guter Geschmack
ist Fermentations-
sache



UNIFERM

FermFresh® MeisterVorteig

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von
Weizenvorteig

Premiumbrötchen

Rezept für ca. 250 Stück à 65 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2093

- Den Vorteig warm ansetzen, damit die Hefe anspringen kann. Stehzeit 1,5 Stunden.

Vorteig:	Weizenmehl, Type 550	0,500 kg
	Hartweizengrieß	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	0,700 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Wasser (50 °C)	1,000 kg
VORTEIG GESAMT:		3,400 kg

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Premium-Brötchenteig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM EisstarMalz	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,280 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,400 kg
TEIG GESAMT:		16,180 kg

- Den Teig betriebsüblich maschinell oder manuell aufarbeiten.

Topping:	Hartweizengrieß	0,500 kg
	Weizenmehl, Type 550	0,400 kg
TOPPING GESAMT:		0,900 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	betriebsüblich
Gärzeit:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 18 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	voller Schwaden

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tip:

Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität.

Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehlqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung.

Brötchen-Plus

Rezept für ca. 210 Stück à 65 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2092

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brötchen-Plus-Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	0,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,600 kg

TEIG GESAMT: 16,900 kg

- Den Teig betriebsüblich maschinell oder manuell aufarbeiten.

Topping:	Weizenmehl, Type 550	0,900 kg
-----------------	----------------------	----------

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	betriebsüblich
Gärzeit:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 18 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	voller Schwaden

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp:

Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität.

Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung.

Premium-Baguette

Rezept für ca. 52 Stück à 300 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1192

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Premium-Baguette-Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	0,600 kg
	UNIFERM Baguetteback	0,200 kg
	Sonnenblumenöl	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,900 kg

TEIG GESAMT: 18,520 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,350 kg abwägen und mit wenig Druck länglich aufarbeiten.
- Nach 10 Minuten Zwischengare die Teigstücke über einen Baguettelängroller oder per Hand aufarbeiten.
- Die Baguettes auf Baguettebleche setzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare herausnehmen und die Oberfläche verhauten lassen.
- Mit einem Messer etwas schräg unter der Haut einschneiden.
- Mit voller Gare und wenig Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,350 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C
Hinweis:	Mit wenig Schwaden schieben. Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Bei Herstellung über die Gärzeitsteuerung ist die Teigausbau und Hefemenge anzupassen.

Mediterranes Landbrot

Rezept für ca. 30 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1191

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Landbrot-teig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Hartweizenmehl	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	0,600 kg
	UNIFERM WeizenKraft	0,200 kg
	Olivenöl, extra virgine	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Speisesalz	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 kg	

TEIG GESAMT: 17,850 kg

Topping:	Hartweizenmehl	0,500 kg
-----------------	----------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen und mit wenig Druck rundwirken.
- Die Teigstücke ca. 5 Minuten entspannen lassen und anschließend etwas Hartweizenmehl in den Schluss einwirken.
- Die Teigstücke in Hartweizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in runde Gärshalen legen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Teiglinge auf Abzieher abkippen und etwas verhauten lassen.
- Mit verzögertem Schwaden schieben und kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 60 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	verzögerter Schwaden

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Bauernstuten

Rezept für 29 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1188

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Bauernstuten-teig:	Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	1,000 kg
	UNIFERM WeizenKraft	0,150 kg
	Butter	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,230 kg
Wasser, ca.	5,800 kg	

TEIG GESAMT: 17,680 kg

Topping:	Weizenmehl, Type 550	0,300 kg
-----------------	----------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen, rund- und langstoßen und in Tücher einziehen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Brotteiglinge auf Platte aneinander setzen und mittig schneiden (wie Herd-Stuten).
- Die Seiten der Brotteiglinge sollten gefettet werden.
- Mit Schwaden backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Mit Schwaden backen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Premium-Ciabatta

Rezept für ca. 67 Stück à 250 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1193

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen und zu jeweils 5,100 kg abwiegen und in geölte Plastikwannen aufteilen.

Premium-Ciabatta-Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	Hartweizengrieß	0,500 kg
	UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig	0,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Olivenöl, extra virgine	0,300 kg
	Zucker	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,220 kg
Wasser, ca.	8,100 kg	

TEIG GESAMT: 20,120 kg

Topping:	Hartweizengrieß	0,500 kg
	Weizenmehl, Type 550	0,300 kg

TOPPING GESAMT: 0,800 kg

- Nach der Teigruhe den Arbeitstisch intensiv mit Weizenmehl bestäuben, die Plastikwanne stürzen und auch die Oberfläche mit einer Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl bestreuen.

- Dann mit einem Metallspachtel Teigstücke (etwas länglich) abstechen, in der Toppingmischung wälzen und auf gefettete Lochbleche setzen.
- Bei voller Gare mit kräftigem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,300 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 30 Min.
Backtemperatur:	260 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Mit Schwaden schieben. Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Bei Herstellung über die Gärzeitsteuerung ist die Teigaussbeute und Hefemenge anzupassen.

UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von WeizenVorteig

Weizengebäcke, vom Kleingebäck bis zum Brot, gehören zu den beliebtesten Backwaren. Umso wichtiger ist es, diesen Gebäcken in Verarbeitung, Frische und Geschmack ein besonderes Profil zu geben.

UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig ist ein innovatives, vielfältig einsetzbares Fermentationsprodukt auf Basis von Weizenvorteig mit weiteren frischen Zutaten wie Weizensauerteig und Gerstenmalz. Insbesondere die Aromaverbesserung der Weizengebäcke steht hier neben weiteren Verbesserungen der Verarbeitungs- und Gebäudeigenschaften im Fokus. UNIFERM FermFresh® MeisterVorteig verleiht Weizengebäcken so die besondere Vorteig-Note.

Haupteinsatzbereich: Weizenkleingebäcke, Weizengebäcke
Zugabe-Empfehlung: 5 % auf Mehl



- **Überzeugende Aroma- und Geschmacksverbesserung** – durch mit Aromahefen fermentiertem Weizenvorteig, abgestimmt mit Weizensauerteig, Malz und weiteren frischen Zutaten
- **Überzeugendes Frischeprofil der Gebäcke** – durch fermentierte, naturnahe Clean Label Zutaten
- **Durchgängige Verfügbarkeit** – direkt zu verarbeitende Basiszutat in gleichbleibender Qualität
- **Flexible Basiszutat** – mit einer Anwendung von nur 5 % auf Mehl für vielfältige Weizengebäckideen mit der besonderen Vorteig-Note
- **Differenzierung zum Wettbewerb** – durch den Mehrwert an Geschmack und Genuss

Probieren Sie auch unsere weiteren UNIFERM FermFresh®-Produkte:



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