



Die Kraft der
Fermentation
gewinnt!



FermFresh® Buchweizen

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis
von Buchweizen

Buchweizen-Roggenkruste

Rezept für ca. 40 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1184

- Aus allen Zutaten (außer **UNIFERM FermFresh® Buchweizen**) einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	7,000 kg
	Roggenvollkornmehl	1,700 kg
	Weizenmehl, Type 1050	1,300 kg
	UNIFERM Frisch & Soft	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	7,600 kg

- Ca. 2 Minuten vor Ende der Knetzeit unterkneten:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen 6,000 kg

TEIG GESAMT: 24,380 kg

Dekor: Buchweizenmehl 0,300 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen und rundstoßen.
- Dann in Buchweizenmehl wälzen und je 2 Teigstücke mit dem Schluss nach unten in Toastbrotformen einlegen.
- Nach der Gärzeit mit gutem Schwaden schieben.
- Bei fallender Temperatur gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 1 Min.**
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	60 Min.
Backtemperatur:	260 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Etagenofen. Den Zug nach 2 Minuten öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Anschließend UNIFERM FermFresh® Buchweizen langsam unterlaufen lassen.

Dinkel-Buchweizenbrot

Rezept für ca. 35 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1185

- Aus allen Zutaten (außer **UNIFERM FermFresh® Buchweizen**) einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Dinkelmehl, Type 630	8,500 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Sonnenblumenöl	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,450 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	5,600 kg

- Ca. 2 Minuten vor Ende der Knetzeit unterkneten:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen 4,500 kg

TEIG GESAMT: 21,130 kg

Dekor: Kartoffelflocken 0,150 kg
Dinkelschrot, mittel 0,300 kg

DEKOR GESAMT: 0,450 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwägen, rundstoßen und länglich aufmachen.
- Die glatte Seite befeuchten, in einer Mischung aus Dinkelschrot und Kartoffelflocken wälzen und in längliche Brotschalen legen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge umsetzen, 3 x diagonal oder 1 x längs schneiden und in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Pressengewicht:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	245 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Vital-Wurzelbrot mit Buchweizen

Rezept für ca. 59 Stück à 300 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1187

- Aus allen Zutaten (außer **UNIFERM FermFresh® Buchweizen**) einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM NatuBack	0,300 kg
	Olivenöl	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,150 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	7,200 kg

- Ca. 2 Minuten vor Ende der Knetzeit unterkneten:

UNIFERM FermFresh® Buchweizen	2,500 kg
--------------------------------------	----------

TEIG GESAMT:	20,630 kg
---------------------	------------------

Dekor:	Buchweizenmehl	0,300 kg
---------------	----------------	----------

- Nach dem Knetprozess den Teig in geölte Plastikwannen aufteilen und ihn bei Raumtemperatur 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig handwerklich aufarbeiten. Dafür den Teig auf einen gut bemehlten Arbeitstisch stürzen und die Oberfläche bemehlen, mit einem Metallspachtel längliche Stücke abstechen.
- Die Teigstücke in Mehl gedreht aufarbeiten und auf Abziehapparate auflegen.
- Bei Raumtemperatur abgedeckt etwas entspannen lassen. Danach mit verzögertem Schwaden schieben. Die letzten 5 Minuten Zug ziehen. Auf die Kruste achten.

Tipp: Man kann den Teig auch mit reduzierter Hefemenge über Nacht kühl führen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	7 + 10 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,350 kg
Backzeit:	ca. 30 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kartoffelbrötchen mit Buchweizen

Rezept für 210 Stück à 100 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2091

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	2,500 kg
	UNIFERM EisstarMalz	0,350 kg
	Kartoffelflocken	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT:	20,430 kg
---------------------	------------------

Dekor:	Kartoffelflocken	0,450 kg
	Haferflocken	0,300 kg

DEKOR GESAMT:	0,750 kg
----------------------	-----------------

- Nach der Knetung und der Teigruhe den Teig über einen Schneidstisch auf eine Stärke von ca. 10 mm ausrollen. In Stücke von 10 x 6 cm schneiden oder als Presse (Pressengewicht 2,400 kg) eckig abpressen.
- Die Oberfläche mit einer Mischung aus Kartoffelflocken und Haferflocken bestreuen.
- Anschließend die Teiglinge auf gefettete Bleche abetzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teiglinge zweimal diagonal einschneiden und mit Schwaden schieben.
- Gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,100 kg
Ballengare:	15 Min.
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	20 bis 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Mehrkornbrot mit Buchweizen

Rezept für 39 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1186

- Das Quellstück herstellen und ca. 20 Minuten stehen lassen.
- Aus dem Quellstück und den übrigen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	3,000 kg
	UNIFERM Variokorn	2,000 kg
	Wasser, ca.	1,200 kg
QUELLSTÜCK GESAMT:		6,200 kg

Hauptteig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,170 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg
HAUPTTEIG GESAMT:		17,270 kg

Dekor:	UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung	0,400 kg
	Gerstenflocken	0,200 kg
DEKOR GESAMT:		0,600 kg

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und die Teigstücke rundwirken.
- Nach kurzer Entspannung etwas Roggenmehl in den Schluss wirken, die gewirkte Oberfläche befeuchten und in eine Mischung aus **UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung** und Gerstenflocken drücken.
- Die Teigstücke mit dem Schluss (Körnerauflage) nach unten in runde Gärschalen legen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit verzögertem Schwaden schieben.
- Den Zug erst nach 8 bis 10 Minuten ziehen. Kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Zwischengare:	15 bis 20 Min.
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Powerstückchen mit Buchweizen und Chia

Rezept für 265 Stück à 70 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2090

- Das Quellstück herstellen und ca. 60 Minuten stehen lassen.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	2,500 kg
	Chiasamen	0,750 kg
	Wasser, ca.	0,500 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 3,750 kg

- Aus den Zutaten einen Teig bereiten.
- Das Quellstück zum Schluss langsam unterlaufen lassen.

Hauptteig:	Weizenmehl, Type 550	9,500 kg
	Hartweizengrieß	0,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 16,900 kg

Dekor:	Hartweizengrieß	0,400 kg
	Chiasamen	0,200 kg

DEKOR GESAMT: 0,600 kg

- Nach der Knetung und der Teigruhe den Teig zu Pressen je 2,400 kg abwiegen und rundwirken.

- Nach der Ballengare die Pressen nur teilen und die einzelnen Teigstücke kurz entspannen lassen.
- Anschließend die Teigstücke mit einem Hörnchenwickler aufarbeiten.
- Die Oberfläche in eine Mischung aus Hartweizengrieß und Chiasamen drücken.
- Die Teiglinge auf gefettete Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teiglinge mittig schneiden und mit Schwaden schieben.
- Gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Zwischengare:	15 bis 20 Min.
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	20 bis 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM FermFresh® Buchweizen

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von Buchweizen

Buchweizen ist in Zeiten von Superfood, Veganismus und Clean Eating ein trendiges Pseudogetreide. Die traditionelle Kulturpflanze zählt zu den Knöterichgewächsen und ist mit Sauerampfer und Rhabarber verwandt. Im Zuge des Vollkorn-Booms bereichern die nussig-herben Buchweizenkörner die heimische Küche mit raffinierten Gerichten. Als Brotspezialität ist Buchweizen eine hochwertige Alternative und Ergänzung zu den klassischen Brotgetreidearten.

Für UNIFERM FermFresh® Buchweizen werden Buchweizenkörner schonend fermentiert und mit Roggensauerteig veredelt. So wird der nussige Urgeschmack des Buchweizens lebendig und verleiht vielfältigen Gebäcken ein natürliches Geschmackserlebnis.

Haupteinsatzbereich: Kleingebäcke, Brote und Snacks
Zugabe-Empfehlung: 10 bis 40 % auf Mehl



- **Hoher Anteil an Buchweizen (44 %)** – steigert den Mehrwert der Gebäcke entsprechend aktueller Verbrauchertrends
- **Unverwechselbares Aroma** – durch die schonende Fermentierung des Buchweizens kann dieser seinen typischen und leicht nussigen Charakter im Gebäck erst richtig entfalten
- **Eine Basiszutat, direkt zu verarbeiten** – viele Einsatzmöglichkeiten, denn von der Veredelung von Broten bis hin zu kreativen Gebäckideen ist das Frischprodukt flexibel einsetzbar
- **Clean Label** – fermentierte naturnahe Zutaten für Genuss und Frische ohne E-Nummern

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