

UNIFERM

6-Korn- und Saatenmischung

*Die knackige
Korn- und Saatenmischung*



UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung

UNIFERM

6-Korn- und Saatenmischung



Backhefen
Bäckerei-Rohstoffe

NatuFerm

...natürlich von UNIFERM!

UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung ist eine Mischung aus:



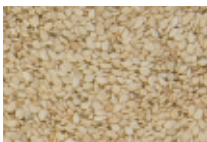
Leinsamen



Sonnenblumenkernen



Weizenflocken



Sesam



Hirse



Maisflocken

Ihre Vorteile auf einen Blick:



- ✓ ständig verfügbare Mischung hochwertiger Rohstoffe erspart das Abwiegen von Einzelkomponenten
- ✓ variabel anwendbar bis zu 30 % auf Mehl
- ✓ ideal auch als Auflage für Brot und Kleingebäcke

Ihr Gewinn durch:

- ✓ naturnahe Backwaren, die den Trend der Verbraucher erfüllen
- ✓ eine attraktive Gebäckvielfalt, die Ihre Kunden begeistert
- ✓ körnige Backwaren, die den Geschmack Ihrer ernährungsbewussten Kunden treffen

Sie erhalten so leckere Backideen mit dem guten Gefühl für eine wertvolle Ernährung.

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

„Korn- und Saaten“ Brot		„Korn- und Saaten“ Brötchen	
			
Quellstück (Stehzeit: über Nacht)		Quellstück (Stehzeit: über Nacht)	
UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg	UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung	1,500 kg
Wasser	1,500 kg	Wasser	1,500 kg
Quellstück	3,000 kg	Quellstück	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg	Quellstück	3,000 kg
Quellstück	3,000 kg	UNIFERM MalzMaXX	0,350 kg
UNIFERM Ferment-		UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
Sauer Roggen	0,550 kg	UNIFERM BroMalt	0,100 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg	Salz	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
Salz	0,180 kg	Wasser, ca.	5,700 kg
Wasser, ca.	6,800 kg	Gesamt	19,850 kg
Gesamt	20,930 kg		
Knetzeit:	5 + 4 min Spiralkneter	Knetzeit:	4 + 5 min Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C	Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	20 min	Teigruhe:	20 min
Einwaage:	0,850 kg	Einwaage:	2,000 kg
Auflage:	UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung	Auflage:	UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung
Gärzeit:	ca. 45 min	Gärzeit:	ca. 45 min
Backtemperatur	ca. 260 °C	Backtemperatur	
im Etagenofen:fallend auf 210 °C		im Etagenofen:	235 °C
Backzeit:	ca. 40 min (nach ca. 5 min den Zug ziehen)	Backzeit:	ca. 20 min (die letzten 5 min Zug auf)

