

Mein
dinkelglück

PRODUKT

Machen Sie Ihre
Kundschaft
dinkelglücklich!

UNIFERM

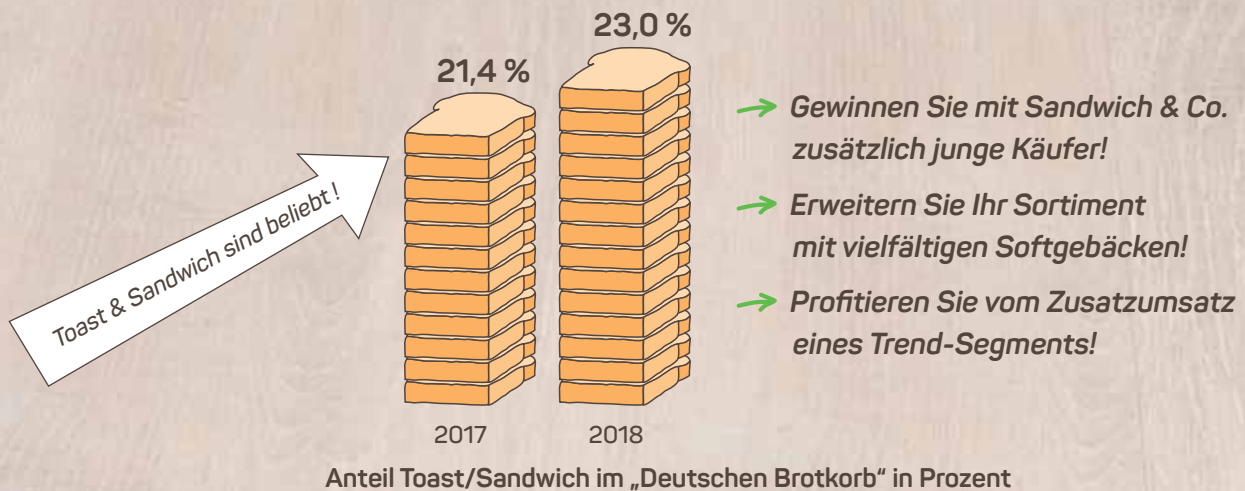
DinkelSoft Flex

Basismischung für die Herstellung
softweicher Dinkelgebäcke



Entdecken Sie die weiche Seite des Dinkels!

Softgebäcke mit Wachstumspotential



Dinkel macht glücklich

Die guten Inhaltsstoffe im Dinkel überzeugen alle Verbraucher, die auf eine ausgewogene Ernährung achten – egal welchen Alters. Ein Pluspunkt ist auch das nussig feine Aroma. Dinkelgebäcke schmecken natürlich gut und geben einfach ein gutes Gefühl. Kein Wunder, dass das Urgetreide an Beliebtheit gewinnt. Kurz gesagt: Dinkel macht glücklich!

Kreieren Sie ganz **Flexibel** Ihr neues Dinkel-Softgebäck mit

→ **UNIFERM DinkelSoft Flex**

Premium-Rezepte



Mein DinkelGlück-Sandwich



Mein DinkelGlück-Softbrötchen



Mein DinkelGlück-Rosinenstück

Deluxe-Rezepte



+ UNIFERM FermFresh®-veredelt mit fermentierten Frischzutaten für mehr Geschmack und Frische



+ UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung/
UNIFERM Variokorn
veredelt mit nussigem Getreide und kernigen Saaten

Mein DinkelGlück-Sandwich

Rezept für ca. 35 Stück



#SNACKIFICATION
Ideal für leckere
Tramezzini!

Premium-Rezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1272

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Dinkelmehl, Type 630	7,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	3,000 kg
	UNIFERM DinkelSoft Flex	1,500 kg
	Sonnenblumenöl	0,250 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Wasser, ca.	7,200 kg

TEIG GESAMT: 19,350 kg

- Nach der Knetung den Teig direkt zu 0,550 kg Stücken abwiegen und rundstoßen.
- Danach lang aufmachen, anfeuchten und im Dinkelgrieß wälzen.

Dekor: Dinkelgrieß 0,750 kg

- Die Teigstücke in Toastbrotformen legen und ohne Deckel auf Gare stellen.
- Bei halber Gare die Kästen aus der Gare nehmen.
- Mit wenig Schwaden für ca. 30 Minuten backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ohne
Teigeinwaage pro Stück:	0,550 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 30 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Mein DinkelGlück-Softbrötchen

Rezept für ca. 250 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1271

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Dinkelmehl, Type 630	10,000 kg
	UNIFERM DinkelSoft Flex	1,000 kg
	UNIFERM FermStar Langzeit	0,200 kg
	Sonnenblumenöl	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 17,700 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell oder manuell zu Brötchen aufarbeiten.
- Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkelflocken wälzen.

Dekor: Dinkelflocken 0,750 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 3 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,070 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 19 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden. Zug ca. 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer auch nach dem Rezept für Hamburger-Softbrötchen!

Mein DinkelGlück-Rosinenstück

Rezept für ca. 65 Stück



Premium-Rezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 3036

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Stutenteig: Dinkelmehl, Type 630	9,000 kg
UNIFERM DinkelSoft Flex	1,000 kg
Butter	3,000 kg
Kristallzucker	0,500 kg
Vollei	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,650 kg

- Nach der Knetung die Rosinen unterlaufen lassen.

Rosinen, gewaschen	4,000 kg
--------------------	----------

TEIG GESAMT: 22,750 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,350 kg Stücken abwiegen und rundstoßen.
- Die Teiglinge auf Bleche mit Backpapier setzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Teiglinge drei Mal schneiden.

- Mit wenig Schwaden für ca. 20 Minuten backen und die letzten drei Minuten den Zug öffnen.
- Nach dem Backen die Gebäcke buttern und zuckern.

Dekor: Butter	0,400 kg
Zucker	0,400 kg

DEKOR GESAMT: 0,800 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	24 bis 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,350 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	210 °C (= 25 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Typ: Zusätzlich zu den Rosinen können auch gehackte Mandeln verwendet werden.

Mein DinkelGlück-Kürbisbrot

Rezept für ca. 35 Stück



Mit FermFresh® Kürbis

Deluxe-Rezept

ZUTATEN FÜR GRUNDREZEPT Rezept-Nr.: 1270

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brotteig:	Dinkelvollkornmehl	5,000 kg
	Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg
	UNIFERM DinkelSoft Flex	1,500 kg
	Sonnenblumenöl	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

GRUNDTEIG GESAMT: 19,200 kg

- Nach der Knetung **UNIFERM FermFresh® Kürbis** unterlaufen lassen.

UNIFERM FermFresh® Kürbis 2,000 kg

TEIG GESAMT: 21,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Stücken abwägen und rund wirken.
- Den nicht ganz zugewirkten Schluss leicht befeuchten und in Dinkelgrieß (oder feinem Dinkelschrot) wälzen.

Dekor: Dinkelgrieß 0,700 kg

- Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in runde Brotschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge auf Abzieher kippen und nochmal ein paar Minuten liegen lassen
- Mit Schwaden backen. Gesamtbackzeit ca. 35 Minuten.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 35 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden. Zug ca. 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Der Premium-Tipp mit UNIFERM FermFresh®:

Nutzen Sie die FLEXibilität und veredeln das Grundrezept ganz individuell mit weiteren fermentierten Frischprodukten aus der **UNIFERM FermFresh®**-Familie. Dafür einfach die im Rezept aufgeführte Menge **UNIFERM FermFresh® Kürbis** im Verhältnis 1:1 austauschen und das Topping ggf. anpassen.



FermFresh® Roggen



FermFresh® Dinkel



FermFresh® Urgetreide



FermFresh® Buchweizen



FermFresh® Goldling

Mein DinkelGlück-Kornkruste

Rezept für ca. 35 Stück



Mit 6-Korn- und Saatenmischung



Deluxe-Rezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1269

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Quellstück: UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung 6,850 kg
Wasser 4,150 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 11,000 kg

- Quellstück mindestens 1 Stunde stehen lassen.

Hauptteig: Dinkelvollkornmehl 5,000 kg
Dinkelmehl, Type 630 5,000 kg
UNIFERM DinkelSoft Flex 1,500 kg
Sonnenblumenöl 0,300 kg
UNIFERM Back-Hefe 0,400 kg
Wasser, ca. 7,000 kg

TEIG GESAMT: 30,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,850 kg Stücken abwägen und rund wirken.
- Nach kurzer Entspannungszeit die Brotteiglinge langwirken.
- Die Oberfläche befeuchten und in UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung wälzen.

Dekor: UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung 0,900 kg

- Die Teigstücke mit der Oberseite nach unten in längliche Gärschalen legen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge aus der Gare nehmen, auf Abzieher stürzen und drei Mal diagonal schneiden.
- Mit Schwaden schieben und für ca. 35 Minuten gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 35 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden. Zug ca. 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Premium-Tipp: Anstelle von UNIFERM 6-Korn- und Saatenmischung kann auch ein Quellstück aus UNIFERM Variokorn eingesetzt werden. (6,850 kg UNIFERM Variokorn + 4,150 kg Wasser). Die im Rezept aufgeführte Menge im Verhältnis 1:1 austauschen und das Topping ggf. anpassen.


UNIFERM DinkelSoft Flex

Basismischung für die Herstellung softer Dinkelgebäcke

Junge Menschen suchen bei Softgebäcken nach Abwechslung und Genuss. Ob morgens der goldbraun geröstete Toast, das belegte Sandwich als Snack zwischendurch oder das weiche Brötchen mit Belag – die softig-weiche Gebäckvielfalt schmeckt jungen Verbrauchern immer mehr.

Mit der Spezialmischung UNIFERM DinkelSoft Flex gewinnen Sie eine neue Käufergruppe und erzielen attraktive Zusatzumsätze.

Backen Sie trendige und „jugendlich“ frische Dinkelgebäcke mit angenehm bissfester Kruste und einer softig saftigen Krume. Und für die Deluxe-Variante haben wir ebenfalls die passende Lösung.

 = laktosefrei  = vegan



Ihre Vorteile mit UNIFERM DinkelSoft Flex

- **Heute schon die Zielgruppe von morgen ansprechen** – Machen Sie Kinder und junge Erwachsene zu Ihren Stammkunden mit softweichen und wertvollen Dinkelgebäcken.
- **Dinkel ist bei Verbrauchern sehr geschätzt** – Das Urgetreide gewinnt zunehmend Marktanteile.
- **Mit schonend gereiftem Dinkelsauerteig** – Das hebt das nussige Aroma des Dinkels. Gebäcke gewinnen zusätzliche Frische.
- **Ausgesuchte und fein abgestimmte Rohstoffe** – Die hohe Verarbeitungssicherheit sorgt für eine rationelle Herstellung.
- **Ein Produkt – viele Anwendungsmöglichkeiten:** Klassische Brote, Sandwich und Kleingebäcke mit dem soften Extra.
- **Viel Gebäckvolumen bei wenig Einwaage** – Für ein softiges, saftiges Geschmackserlebnis mit dem Urgetreide Dinkel.

Mit Dinkel – urig

Das Urgetreide Dinkel enthält nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe. Mit seinem positiven Image überzeugt es insbesondere Eltern und schmeckt der ganzen Familie.



Mit Dinkelsauerteig – aromatisch

Perfekt abgestimmt auf die ausgewogene Rezeptur, unterstreicht der aromatisch abgerundete Dinkelsauerteig den feinnussigen Geschmack.

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