

UNIFERM DinkelMalz

Die Vormischung zur Herstellung
von Roggenmischbroten



- Dinkel
- Malz
- Hopfen



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



UNIFERM DinkelMalz

UNIFERM

DinkelMalz



Die Vormischung mit Dinkel, Malz und Hopfen zur Herstellung herzhafte, aromatischer Roggenmischbrote

Die beliebteste Sache unserer Kunden!

Roggenmischbrot ist auch heute noch mit über 30% die beliebteste Brotsorte Ihrer Kunden.

Malz für das Extra an Geschmack

Die ideale Kombination von Malz und Natursauerteig geben dem Brot einen herzhafte, aromatischen Geruch und Geschmack und eine langanhaltende, saftige Frischhaltung.

Wertvoller Dinkel und Hopfen

Die natürlichen Zutaten Dinkel und Hopfen liegen im Trend der Zeit und erhöhen den besonderen Brot-Genuss.

Grundrezeptur	Roggenmischbrot Rezept 1	Rezept 2
UNIFERM DinkelMalz	6,000 kg	6,000 kg
Roggenmehl, Type 1150/Type 997	4,000 kg	4,000 kg
Grundsauer, TA 160	–	1,600 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg	0,250 kg
Wasser, ca.	6,900 kg	6,900 kg
Gesamtgewicht	17,150 kg	18,750 kg

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter: betriebsüblich wie Roggenmischbrotteig

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 15 min

Einwaage: ca. 0,850 kg

Gärzeit: 40 min

Backtemperatur: ca. 250 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 50 min

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe Teigstücke mit einem Gewicht von 0,850 kg abwägen. Die Teigstücke rund- und langwirken und mit dem Schluss in einer Mischung aus Paniermehl und Sesam wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe legen. Auf Gare setzen und bei $\frac{3}{4}$ Gare über Kreuz einschneiden und mit Schwaden kräftig ausbacken.

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

