



RoteBete Brot mit Vollkorn

Rezept für ca. 33 Stück



RoteBete Focaccia

Rezept für ca. 10 Bleche 60 x 40 cm

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1486

- Aus UNIFERM FermFresh® RoteBete, Roggenvollkornschrot und Wasser ein Quellstück bereiten.

Quellstück:	Roggenvollkornschrot, mittel	3,000 kg
	Wasser, ca.	3,000 kg

- Das Quellstück über Nacht stehen lassen.

Teig:	Weizenvollkornmehl	4,000 kg
	Roggenvollkornmehl	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® RoteBete	2,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	4,800 kg

TEIG GESAMT:	20,900 kg
--------------	-----------

Auflage:	Roggenvollkornschrot, fein	0,500 kg
----------	----------------------------	----------

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und wie gewohnt aufarbeiten.
- Die glatte Seite der Teigstücke befeuchten, in Roggenvollkornschrot wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backkästen legen.
- Bei fast voller Gare mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 2 Min.
Teigtemperatur:	28 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	2 x 0,600 kg
Gärzeit:	45 Min.
Gärtemperatur:	30 °C
Backzeit:	ca. 65 Min.
Backtemperatur:	270 °C (= 35 °C über Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2230

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
	UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® RoteBete	2,500 kg
	Olivenöl	0,750 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Zucker	0,300 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT:	20,750 kg
--------------	-----------

Dekor:	Feta-Käse	2,500 kg
	Oliven, geschnitten	2,500 kg
	Olivenöl	0,200 kg

DEKOR GESAMT:	5,200 kg
---------------	----------

- Den Teig gut auskneten und anschließend gute Teigruhe (60 Minuten) geben.
- Danach den Teig ausrollen, auf ein 60 x 40 cm Blech geben und auf Gare stellen.
- Anschließend mit nassen Fingern das typische Focaccia Design in den gegarten Teig drücken.
- Abschließend den Focacciateig mit 0,250 kg geschnittenen schwarzen Oliven und 0,250 kg Feta Käse gewürfelt bestreuen.
- Nach der Bestreuung die Bleche in den Ofen schieben und bei 230 °C ca. 20 Minuten backen.
- Nach dem Backen das Focaccia mit Olivenöl bestreichen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 10 Min.
Teigtemperatur:	ca. 23 bis 25 °C
Teigruhe:	ca. 60 Min. bei Raumtemperatur
Teigeinwaage pro Stück:	2,000 kg
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Probieren Sie auch eine Variante mit Gewürzen. Entweder als Topping oder bereits in den Teig eingearbeitet.

UNIFERM FermFresh® RoteBete

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von Roter Bete

Mehr als Farbe. Stück für Stück Rote Bete.

UNIFERM FermFresh® RoteBete bringt aromafermentierte Rote Bete mit sichtbaren Stückchen ins Gebäck. Das gebrauchsfertige, pastöse Fermentationsprodukt sorgt für eine natürliche Farbgebung, einen vollmundigen Geschmack und eine saftige Krume. So entstehen Brote, Brötchen und Snacks in Premium-Qualität, die sich in Optik und Geschmack vom Standard abheben.

Haupteinsatzbereich: Brote, Kleingebäcke und Snacks

Zugabe-Empfehlung: 10 bis 30 % auf Mehl, individuell je nach Gebäck

= laktosefrei = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe = vegan = fermentiertes Produkt



Ihre Vorteile mit UNIFERM FermFresh® RoteBete

- Aromafermentierte Rote Bete** – veredelt mit Dinkel-sauerteig und Apfelessig
- Sichtbare Rote-Bete-Stückchen** – für vollmundigen Geschmack mit zartem Biss
- Natürliche Farbgebung** – fermentierte Rote Bete verleiht eine ansprechende Krumenfarbe
- Saftige Krume** – für eine lange Verzehrfrische
- Zeitsparend, direkt verarbeitbar** – einfach in Teige unterlaufen lassen
- Vielseitig einsetzbar** – für Brot, Brötchen und Snacks
- Verkaufstarke Gebäckstory** – mit fermentierten, ganzen Rote-Bete-Stückchen in Clean-Label-Qualität



KI-generierter Hintergrund, Gebäckabbildung real.

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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



87347 08/26



Natürlich.
Auffällig.
Anders.



FermFresh® RoteBete

Fermentiertes Frischprodukt
auf Basis von Roter Bete





FermFresh® RoteBete

Premium beginnt mit echten Stücken. ROTE BETE. Fermentiert.

Natürlich.
Auffällig.
Anders.

Aromafermentierte
Rote Bete

Clean Label-
Qualität

Sichtbare Rote-
Bete-Stückchen
im Gebäck

Vollmundiger
Geschmack

Saftige Krume

Natürliches rot-
violetttes Farbspiel

Vielseitig
einsetzbar

Direkt verarbeitbar



Facettenreicher Genuss

Die aromafermentierte Rote Bete prägt das Aroma-
profil mit würzigen Facetten. Nussige Noten aus
Dinkelsauerteig und eine dezent fruchtige Frische
aus Apfelessig runden das Geschmacksbild ab.

Für Gebäcke mit charaktervollem Geschmack und
besonderem Wiedererkennungswert.

AROMAPROFIL:



RoteBete Rivale

Rezept für ca. 60 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1483

Aus allen Zutaten einen gut auskneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® RoteBete	2,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Rapsöl	0,200 kg
	Kräuter der Provence	0,075 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

TEIG GESAMT: 20,995 kg

Dekor: Roggenmehl ca. 0,200 kg

- Anschließend den Teig in geölte Wannen geben und 90 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig in 0,350 kg schwere Stücke teilen.
- Die portionierten Teigstücke leicht vorformen und auf gut bemehlte Dielen absetzen.
- Nach kurzer Entspannung die Stangen auf Spannung bringen. Dabei Roggenmehl in den Schluss einarbeiten.
- Die länglichen Teigstücke gut mehlen und mit dem Schluss nach unten auf Dielen absetzen.
- Anschließend die Dielen mit den Teigstücken in die Kühlung (Cool Rising) einbringen.
- Nach der Kälteführung die Teigstücke evtl. erneut mit Roggenmehl abstauben und mit verzögertem Schwaden backen.
- Kurz vor Ende der Backzeit den Zug für ca. 3 Minuten ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 18 Min.
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	90 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,350 kg
Gärzeit:	Cool Rising
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	260 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Etagenofen. 1 Min. verzögert voll Schwaden.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Es ist auch möglich den Teig am Vortag zu bereiten und in der geölten Wanne bei +5° C über Nacht zu kühlen. Die Aufarbeitung, Endgare und das Backen erfolgt erst am nächsten Tag. Bei Bedarf kann der Rivale auch ohne Kräuter der Provence hergestellt werden.

RoteBete Rustica

Rezept für ca. 185 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1485

Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
	UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® RoteBete	2,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Rapsöl	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

TEIG GESAMT: 18,450 kg

Dekor: Roggenmehl 0,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und zu Ballen rundwirken.
- Weitere 10 Minuten Ballengare geben und die Ballen anschließend nur abpressen.
- Zwei Stücke Teig aufeinanderlegen, kurz langstoßen (wie Baguettebrötchen) und auf Gare stellen.
- Bei ¾ Gare wie Brötchen backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 Min. langsam + 8 Min. schnell
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teiginwaage pro Stück:	2 x 0,050 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	40 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenback- temperatur) fallend auf 190 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Man kann die RoteBete Rusticas auch über Nacht über GV führen. Dazu sollte man die Teigtemperatur und Hefemenge anpassen.

Dein Mehrwert

- Hebt dein Sortiment sichtbar vom Standard ab
- Ermöglicht attraktive Premiumgebäcke
- Schafft zusätzliche Wertschöpfung
- Liefert eine überzeugende Produktstory
- Erweitert dein Snack- und Brotsortiment
- Eröffnet neue Vermarktungsmöglichkeiten