

**Dinkelbrot**  
Rezept für 30 Stück



**ZUTATEN** Rezept-Nr.: 1420

- Alle Zutaten gut quellkneten und intensiv auskneten.

<b>Teig:</b>	Dinkelmehl, Type 630	6,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauerteig D 120	0,250 kg
	UNIFERM Bäckergold	0,400 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,180 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,120 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,400 kg
<b>TEIG GESAMT:</b>		<b>17,570 kg</b>

<b>Topping:</b>	Dinkelvollkornmehl	0,200 kg
-----------------	--------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwiegen und rundwirken.
- Die runden Ballen mit dem Schluss nach unten in mit Dinkelvollkornmehl gemehlte runde Körbe legen.
- Die Brote für ca. 30 Minuten bei -20 °C schnell herunter kühlen.
- Anschließend bei 5 °C über Nacht führen.

- Nach der Kühlphase die Brote gut akklimatisieren lassen (Kerntemperatur ca. 18 °C).
- Die Brote auf Abzieher stürzen und für eine rustikalere Optik noch einmal 30 Minuten stehen lassen.
- Anschließend mit gutem Schwaden schieben.
- Bei fallender Temperatur backen.

**BACKTECHNIK**

Knetzeit*:	6 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur + 5 °C)
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	ca. 245 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Guter Schwaden. Zug 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Ihre Vorteile mit der kältegeführten Langzeitführung von Broten**



**Verbesserte Brotqualität**

- **Authentischer Geruch und Geschmack** – qualitativ hochwertige Brote mit ausgeprägtem Aromaprofil
- **Längere Verzehrfrische** – deutlich saftigere Krume, insbesondere bei Nutzung des Verfahrens für höhere Teigausbeuten
- **Ansprechende Optik** – intensivere und verbesserte Krustenbräunung
- **Charaktervolle Brote** – mit einer elastischen gehaltvollen Krume

**Optimierte Betriebsabläufe**

- **Flexiblere Produktionsabläufe** – Langzeitführungen tragen zur Optimierung der Arbeitsabläufe bei
- **Reduzierung von Nacharbeit** – da einige Herstellungsschritte der Brotherstellung in den Tag verlagert werden
- **Steigerung der Mitarbeiter-Zufriedenheit** – qualifiziertes Personal wird gehalten und neue Mitarbeiter gewonnen

**Setzen Sie auf leistungsstarke Produktlösungen von den UNIFERM Fermentationsspezialisten!**

**Fermentationsprodukte**

Getrocknete Sauerteige

- FermFresh® Roggensauerteig D200
- FermFresh® Weizensauerteig D200
- FermFresh® Dinkelsauerteig D120

Sauerteigprodukte

- Ferment-Sauer Roggen
- Ferment-Sauer 200

**Backzutaten**

UNIFERM Frisch&Soft

UNIFERM MegaStabil

**Vorteile**

- Keine Nachversäuerung während der Gare
- Planbare Säuregrade und damit mehr Aromatik und Geschmack
- Auch als kombinierte Führung mit Betriebssauerteigen möglich

**Vorteile**

- Ideale Teigverarbeitung
- Optimale Gärstabilität
- Erhöhte Krumenweichheit
- Lange Verzehrfrische

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



Best.-Nr.: KF Langzeitführung 04/24 UM

**Entdecke die AromaSchläfer!**

Brote mit der extra langen Reifezeit über Nacht



**Langzeitführung Brot**

Lösungen für die Herstellung von Broten über die kältegeführte Langzeitführung



KONZEPT



# Entdecke die AromaSchläfer!

## Brote mit der extra langen Reifezeit über Nacht

Die Langzeitführung ist kein neuer Trend. Sie ist das Herzstück des traditionellen Bäckerhandwerks und verleiht Backwaren ein vielschichtiges Aromabild. Bei Kleingebäcken sind Langzeitführungen bereits gang und gäbe. Es ist an der Zeit, dass auch das Brotsortiment in den Genuss einer spannenden (Nacht-)Führung kommt.

### Unsere Lösung: Kältegeführte Langzeitführung

Die kältegeführte Langzeitführung ist ein guter Weg zum Erfolg für Brote mit vollere Aroma, höherer Krumensaftigkeit und längerer Verzehrsfrische. Die Brotteiglinge ruhen sicher und kontrolliert während der Nacht. Die Teigbereitung und -aufarbeitung wird in den Tag verlegt. Dies ermöglicht attraktivere Arbeitszeiten in Ihrer Produktion, effizientere Betriebsabläufe und bessere Planbarkeit.

### Unser Angebot: UNIFERM Fermentations-Know-how

Die kältegeführte Langzeitführung von Brot erfordert ein hohes Maß an Know-how und muss an die individuellen Bedingungen vor Ort angepasst werden. Wir möchten sicherstellen, dass Sie die bestmöglichen Ergebnisse erzielen und stehen Ihnen gerne mit unserem Fachwissen zur Verfügung. Für optimale Ergebnisse stimmen die UNIFERM Fermentationsspezialisten Verfahren, Technologie, Rezeptur und Rohstoffe maßgeschneidert auf Ihre Betriebsprozesse ab.

### Unser Versprechen: Leistungsstarke Produktlösungen

Unsere modernen Fermentationsprodukte und zuverlässigen Backzutaten gewährleisten die Qualität Ihrer Backwaren und bringen Sicherheit in Ihre Produktion.



„Jeder Betrieb hat individuelle Gärzeitsteuerungsprozesse. Bei meiner Beratung ist es mir wichtig, für unsere Kunden das Optimum zu erreichen, wenn es um die Langzeitführung über Nacht geht.“

Thomas Klein  
Backtechnischer Anwendungsberater  
und Fermentationsspezialist



„Die Verlagerung der Brotherstellung in den Tag macht das Handwerk attraktiv und ermöglicht spannende neue Brotkreationen mit Mehrwert.“

Bernd Kuhn  
Backtechnischer Anwendungsberater  
und Fermentationsspezialist



## AromaSchläfer

Rezept für ca. 37 Stück

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 1403

- Aus Haferflocken und Wasser ein Kochstück bereiten und dieses gut auskühlen lassen (ggfs. am Vortag).

<b>Kochstück:</b>	Haferflocken	0,500 kg
	Wasser, ca.	2,500 kg
<b>KOCHSTÜCK GESAMT:</b>		<b>3,000 kg</b>
<b>Teig:</b>	Ruchmehl, Type 1100	7,000 kg
	Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	4,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Speisesalz	0,220 kg
Wasser ca.		5,100 kg

**TEIG GESAMT: 22,220 kg**

**Topping:** Roggenmehl Type 1150 0,200 kg

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneten Teig bereiten.
- Nach der Teigruhe die Brotlaibe á 0,600 kg auswiegen, rundwirken, länglich aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen und in rechteckige Form bringen.
- Für ca. 30 Minuten die Brotlaibe in den Froster stellen, anschließend in die Gärverzögerung bei +5 °C einbringen.
- Vor dem Backen die Brotlaibe auf Abzieher stürzen und ggfs. ca. 45 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren (je nach Garzustand).
- Vor dem Schieben die Brote rautenförmig schneiden und mit viel Schwaden schieben.
- Die letzten 5 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Dekor:	Roggenmehl
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur + 5 °C)
Ofentyp:	Etagenofen
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Volle Schwaden. Zug 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.