

Französische Finesse

Ficelle traditionnelle

Rezept für ca. 89 Stück



Ficelles sind schmale Baguettes mit viel Kruste. Man kann sie auch mit Mohn oder Sesam verfeinern. C'est bon!

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2074

- Aus allen Zutaten den Teig wie üblich herstellen und gut auskneten.

Baguette- teig:	Weizenmehl, Type 550	9,500 kg
	Hartweizengrieß	0,500 kg
	UNIFERM Vita Levain	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,075 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg
TEIG GESAMT:		17,795 kg

Topping:	Weizenmehl, Type 550	0,200 kg
-----------------	----------------------	----------

- Den Teig ca. 60 Min. ruhen lassen.
- Den Teig zu 200 g-Stücken abwägen und von Hand zusammenschlagen.
- Nach kurzer Entspannzeit die Teigstücke recht lang wirken (ca. 50 cm) und an den Enden leicht spitz wirken.

- Die geformten Teigstücke in gemehlte Leinentücher einziehen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teigstücke auf Abzieher absetzen und längs oder mehrmals diagonal einschneiden.
- Die Teigstücke mit verzögertem Schwaden schieben und bei fallender Temperatur gut ausbacken.
- 2 bis 3 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 60 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,200 kg
Gärzeit:	ca. 150 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (= 15 °C über Brötchen backtemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

TEIGREIFUNG AM TAGE:

Lassen Sie den Teig für die Ficelles auf französische Art ganz langsam über den Tag bei Raumtemperatur reifen.

UNIFERM Vita Levain

Aktiver flüssiger Sauerteig für Weizenbrote, Weizenkleingebäcke und Baguettes

Levain ist die französische Bezeichnung für Sauerteig, der nach guter Handwerkstradition für die Veredelung der vielfältigen französischen Weizengebäcke verwendet wird.

Mit UNIFERM Vita Levain steht Ihnen nun ein aktiver flüssiger Sauerteig, fermentiert auf Basis typisch französischer Roggenmehlerzeugnisse, für die Herstellung kreativer, genussvoller Weizengebäcke zur Verfügung. Heben Sie mit der mild-fruchtigen Säure von UNIFERM Vita Levain das Aromabouquet, kreieren Sie saftigere Krumen mit mehr Frische und überraschen Sie Ihre Kunden mit unverwechselbarer Rösche und Knusprigkeit.

Schaffen Sie Mehrwert in Ihrem Sortiment mit Premiumgebäcken à la française!

Haupteinsatzbereich: Brot, Kleingebäck
Anwendungsempfehlung: 5 bis 15 % auf Mehl

🌾 = laktosefrei 🌱 = vegan 🍷 = fermentiertes Produkt 🌿 = natürliches Aroma



Ihre Vorteile mit Vita Levain

- **Levain – der französische Sauerteig** – mit aktiven Kulturen für das besondere französische Geschmackserlebnis
- **Milde Fermentationssäuren** – dank der harmonisch abgestimmten Kulturen und behutsamen Reifung
- **Flüssige Konsistenz** – ideal für die flexible und direkte Zugabe
- **Bag in Box-Verpackung** – für die einfache und saubere Dosierung
- **Hohe Wertschöpfung** – durch Auslobung mit 100 % Sauerteig in Clean Label-Qualität
- **Aufwertung Standardsortiment** – deutliche optische und sensorische Qualitätssteigerung aller weizenbetonten Gebäcke vom Brötchen, Baguette bis zum Weizenbrot



UNIFERM

Vita Levain

Aktiver flüssiger Sauerteig für Weizenbrote, Baguettes und Weizenkleingebäcke



Best.-Nr.: 8743402 01/24 UM

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



PRODUKT

Genuss à la française





Vita Levain

So schmeckt es echt französisch!

In unserem Nachbarland Frankreich wird bekannterweise viel Wert auf gutes Essen und exzellenten Geschmack gelegt. Backwaren nach Artisanart spielen eine besondere Rolle.

Levain steht für französische Backkultur par excellence. In den Boulangeries Frankreichs entstehen mit dem aktiven Sauerteig die weltweit geschätzten Spezialitäten wie Baguettes, Ficelles oder auch das rustikale Pain au Levain.

Das mild-fruchtige Säurespiel des Levain verleiht, in Verbindung mit guten Mehlen und Reifezeit, diesen Weizengebäcken feine, leicht nussige Fermentationsaromen.

Dank der langen Teigreifezeit entstehen Gebäcke mit geschmacklich ausgeprägtem Charakter, feuchtsaftigen Krumen und knackig-rörschen Krusten, die die Sinne ansprechen.

Verleihen Sie Ihren Weizengebäcken mit UNIFERM Vita Levain französische Raffinesse.



Der aktive Sauerteig verleiht Gebäcken ein authentisches Geschmackserlebnis wie frisch aus der Boulangerie. Bon Appetit!



Gereift für mehr Genuss!

UNIFERM Vita Levain ist der flüssige Sauerteig für echten französischen Genuss: Fermentiert. Facettenreich. Fabulös.

AROMAPROFIL:



Authentisch französisch

Grand Levain

Rezept für ca. 51 (12-13) Stück



In Boulangeries wird traditionell ein großes rundes, mit Mehl bestäubtes Weizenbrot auf Basis von Levain angeboten und nach Gewicht verkauft.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1355

Aus allen Zutaten den Teig wie üblich herstellen und gut auskneten.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	7,500 kg
	Weizenmehl, Type 1050	2,500 kg
	UNIFERM Vita Levain	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,600 kg
TEIG GESAMT:		18,070 kg

Topping: Roggenmehl, Type 1150 0,200 kg

- Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig zu 0,350 kg-Stücken abwägen und rundwirken und zusammenschlagen.
- Die geformten Teigstücke in Roggenmehl wälzen und jeweils 4 davon mit dem Schluss nach unten in eine mit Roggenmehl ausgestäubte runde Gärschale geben.

- Die Gärschalen abgedeckt bei +5 °C in der Kühlung über Nacht lagern.
- Nach der Führung die Teigstücke auf Brotabzieher stürzen.
- Die Brote mit verzögertem Schwaden schieben und bei fallender Temperatur kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teiginwaage pro Stück:	4 x 0,350 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (+5 °C)
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

REIFUNG ÜBER NACHT:

Für den charakteristischen Geschmack lassen Sie den Teig für das Grand Levain bei 12 °C über Nacht reifen. So entfaltet sich das typische Aromabouquet dieser französischen Spezialität.