

Bewährtes neu entdeckt: Der neue Monheimer Salz-Vorteig für aromaintensive Weizenbrötchen

UNIFERM Fermentationsspezialisten entwickeln für Weizengebäcke ein neues Vorteigverfahren in der Tradition des bekannten Monheimer Salzsauer.

Werne, 18.06.2020 – Mit dem neuen Monheimer Salz-Vorteig Verfahren profitieren Bäcker bei der Herstellung umsatzstarker Weizenbrötchen gleich dreifach. Das neue Vorteigverfahren aus dem Hause UNIFERM sorgt für geschmeidige Teige, eine hohe Verarbeitungstoleranz der Teiglinge und ein ausdrucksstarkes Geschmacksprofil.

Bei vielen Bäckern bekannt ist der bewährte *Monheimer Salzsauer* für die Herstellung Roggenbetonter Brote. Das traditionelle Verfahren kombiniert die backtechnischen Vorteile einer einstufigen Führung mit den geschmacklichen Vorzügen einer mehrstufigen Führung. Der Fermentationspionier *Ernst vom Stein* entwickelte Ende der 1950er Jahre in Monheim* dieses Verfahren und vereinfachte damit die anspruchsvolle Herstellung von Roggenbroten.

2020 ist die Zeit reif für ein Geschmacksupgrade bei Weizengebäcken, insbesondere Brötchen. Die UNIFERM Fermentationsspezialisten entwickelten dazu – ganz in der Tradition ihres Kollegen *Ernst vom Stein* - den **Monheimer Salz-Vorteig** für Weizenteige. Bäckern gelingt mit der innovativen Vorteigführung die rationelle Herstellung geschmacksintensiver Teige für aromatische und vollmundige Weizenbrötchen.

Bringt Sicherheit und Effizienz in die Brötchenherstellung

Die backtechnische Wirkung überzeugt mit einer guten Verquellung für plastische Teige und eine optimale Teigverarbeitung. Mit seinem Sicherheitsfaktor sorgt der **Monheimer Salz-Vorteig** bei lang geführten Brötchenteigen für hohe Stehtoleranz und stabilisiert die Teiglinge während der Gärzeitsteuerung. Weitere Effizienz erreicht das Verfahren über die lange Verarbeitungszeit des Vorteigs über mehrere Tage hinweg. Der Salzgehalt des Brötchens kann durch Anpassung der Salzzugabe im Rezept individuell gesteuert werden.

Die Stufen zum Brötchenerfolg: Dreifach gereifter Geschmack!

Der Geschmack eines Brötchens bestimmt seinen Erfolg. Mit dem **Monheimer Salz-Vorteig**-Verfahren bringen Bäcker den dreifach gereiften Geschmack in ihre Brötchen. Das beginnt bereits mit dem Anstellgut für das neue Vorteig-Verfahren, wofür das fermentierte Frischprodukt UNIFERM FermFresh® Meistervorteig eingesetzt wird. Dann folgt die Geschmacksreifung im neuen einstufigen Vorteig-Verfahren. Die dritte Geschmacksreife steuert der Handwerksbäcker individuell durch seinen Prozess in der Gärzeitsteuerung. Das Resultat sind dreifach aromagereifte Brötchen.

Kunden schmecken den Unterschied bei Brötchen, die mit dem neuen **Monheimer Salz-Vorteig** hergestellt wurden. Das vertieft die Kundenbindung und zeigt sich im Umsatz durch Wiederkäufe.

Die UNIFERM Fermentationspezialisten beraten Bäckereien gern und geben ihr Fachwissen über das neue, einstufige Vorteig-Verfahren für Weizenteige weiter.

Zum Erklärvideo: <https://youtu.be/0p98FubUzZM>

*Wirkungsort von *Ernst vom Stein* waren die „Rheinischen Presshefe- und Spiritwerke“ in Monheim. Heute produziert an diesem Standort die UNIFERM GmbH & Co. KG frische Backhefe.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

<https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>

Hinweis zur Nutzung der Pressebilder:

Pressebilder stehen Ihnen für journalistisch-redaktionelle Zwecke honorarfrei zur Verfügung. Bei Verwendung ist die Quelle „UNIFERM GmbH & Co. KG“ zu nennen.



Bildunterschrift: Der neue Monheimer Salz-Vorteig für voll-aromatische und vollmundige Brötchen
(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Vereint die backtechnischen Vorteile einer einstufigen Führung mit den geschmacklichen Vorzügen einer mehrstufigen Führung: Der neue Monheimer Salz-Vorteig.
(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Monheimer Fermentationstradition gestern wie heute ein Garant für Sicherheit, Qualität und Geschmack.
(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

Pressekontakt:

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | elke.preissler@uniferm.de

2/2