

UNIFERM

Baguetteback

*Machen Sie Baguette
wie die Franzosen!*



UNIFERM Baguetteback



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM Baguetteback

Machen Sie Baguette wie
die Franzosen!



Mit UNIFERM Baguetteback

sind Sie Ihrer Konkurrenz um eine Baguette-Länge voraus!

Goldbraune Kruste und voller aromatischer Geschmack. So gut und sicher gelingen Ihre typisch französischen Baguettes mit Hilfe von UNIFERM Baguetteback.

Die überzeugenden Vorteile unseres Baguettebacks helfen Ihnen ...

- ✓ die sichere und einfache Herstellung
- ✓ die lange Gärstabilität für wollige Teige
- ✓ die Maschinenfreundlichkeit

... und haben einen Leckerbissen der französischen Küche zum Ergebnis:

- ✓ die goldbraune, rösche Kruste
- ✓ den abgerundeten, aromatischen Geschmack
- ✓ die typische Porung

Backen Sie mit **UNIFERM Baguetteback** köstliche, echte Baguettes, die selbst die Franzosen begeistern würden. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und der Qualität unserer Produkte.

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de

Die leichte Handhabung und das hochwertige Backergebnis machen die Wahl einfach. Sorgen Sie qualitätsbewußt und mit Sicherheit für das Wohl Ihrer Kunden.

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
UNIFERM Baguetteback	0,300 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	6,300 kg
Gesamtgewicht	17,100 kg

Herstellung

Knetzeit:	Spiralknetter: 2 + 4 min Hubknetter: 2 + 8 min
Teigtemperatur:	25°C
Teigruhe:	ca. 20 min
Zwischengare:	ca. 10 min
Teigeinwaage:	300 - 350 g
Backzeit:	ca. 22 min Die letzten 2 - 3 min Zug ziehen
Backtemperatur:	bei Brötchenbacktemperatur



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*