

## UNIFERM VarioKorn

Flexible Vor- und Zumischung für Brote und Kleingebäcke in variabler Zugabemenge

Eine hohe Produktqualität und der Wunsch nach einer ausgewogenen Ernährung gehören zu den Ansprüchen vieler VerbraucherInnen. Körner und Saaten werden sehr geschätzt. Mit UNIFERM VarioKorn bieten Sie Ihren KundInnen ein vielseitiges körniges Gebäcksortiment. UNIFERM VarioKorn besteht aus hochwertigen Körnern und Ölsaaten zur Herstellung von Mehrkornbrot, Mehrkornbrötchen und vielen weiteren körnigen Gebäckideen.

Erweitern Sie das Gebäcksortiment um viele abwechslungsreiche Mehrkorn- und Korn-Spezialitäten und erfüllen die Erwartung Ihrer Kunden nach hochwertigen Backwaren.

Haupt Einsatzbereich:

Kleingebäcke, Brote und Snacks

Anwendungsmenge: 10 bis 40 % auf Mehl

10 bis 25 % auf Teig

- **Ausgewählte, wertvolle Getreideerzeugnisse und Ölsaaten** – Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Gerstenflocken und Hirse
- **Kurzfristige Verfügbarkeit** – durch kurze Quellzeit
- **Vielfältige Variationsmöglichkeiten** – rationelle Verarbeitung für die direkte Herstellung oder das Unterlaufen lassen zum fertigen Teig
- **Hohe Flexibilität** – als körniger Baustein für vielfältige Gebäckideen einsetzbar
- **Körniger Gebäckgenuss** – für ein abwechslungsreiches Mehrkorn- und Korn-Sortiment, abgerundet mit Malz und Sauerteig
- **Auslobung Mehrkorn möglich** – entspricht den Ernährungsanforderungen vieler Verbraucher

*Hinweis: Zur Erfüllung der gesetzlichen Richtlinien für Mehrkorngebäcke nach den Leitsätzen, müssen mindestens 25 % UNIFERM VarioKorn auf Teig oder 40 % auf Mehl zugesetzt werden.*

## Mehrkornbrötchen

Rezept für ca. 280 Stück

**ZUTATEN** Rezept-Nr.: 1200001

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück bereiten und dieses 20 bis 30 Minuten oder über Nacht stehen lassen.

<b>Quellstück:</b>	<b>UNIFERM VarioKorn</b>	4,000 kg
	Wasser	2,650 kg

**QUELLSTÜCK GESAMT:** **6,650 kg**

- Aus allen Zutaten (einschließlich Quellstück) einen intensiv gekneteten Brötchenteig herstellen.

<b>Teig:</b>	Quellstück	6,650 kg
	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	<b>UNIFERM FermStar Langzeit</b>	0,350 kg
	<b>UNIFERM MegaStabil</b>	0,100 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,500 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,600 kg

**TEIG GESAMT:** **23,400 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.
- Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in **UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung** drücken.

**Dekor:** **UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung** 0,7500 kg

- Die Teiglinge auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen.
- Nach der Führung bei ca. 3/4-Gare mit gutem Schwaden schieben.
- Zur Stabilisierung der Kruste den Zug ggf. 2 bis 3 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage:	0,080 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min. oder Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 19 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Schwaden:	normal

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



## VarioKorn

Flexible Vor- und Zumischung für Brote und Kleingebäcke in variabler Zugabemenge

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 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de



Best.-Nr.: 8132002 12/21 UM



PRODUKT



VarioKorn – die kreative Kornvielfalt!

# Entdecken Sie *Variationen* aus bestem Korn und knackigen Ölsaaten

Gebäcke mit der Extraportion „Korn und Saaten“ sind das Must-have im Sortiment. Bieten Sie Ihren Kunden neue Gebäckvariationen.

*Für vielfältige, körnige Gebäckideen!*



*Häfer*



*Gerste*



*Roggen*



*Leinsamen*



*Sonnenblumenkerne*



*Hirse*

## Mehrkornbrot

Rezept für ca. 28 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1339

- Aus UNIFERM VarioKorn und Wasser ein Quellstück bereiten und dieses ca. 30 Minuten oder über Nacht quellen lassen.

Quellstück:	UNIFERM VarioKorn	4,000 kg
	Wasser (40 °C), ca.	2,650 kg

**QUELLSTÜCK GESAMT: 6,650 kg**

- Dann aus allen Zutaten einen Teig herstellen und nach der Teigruhe auswiegen.

Teig:	Quellstück	6,650 kg
	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,440 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,175 kg
	Wasser, ca.	6,350 kg

**TEIG GESAMT: 24,115 kg**

- Die Teigstücke rund wirken, die glatte Seite befeuchten und in UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung drücken.

**Dekor: UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung 0,200 kg**

- Mit dem Schluß nach oben die Teiglaibe in runde Gärkörbe legen und diese auf Gare stellen.
- Die Teigstücke bei 3/4-Gare auf einen Abzieher stürzen, die Oberseite erneut leicht befeuchten und die Laibe über Kreuz schneiden.
- Anschließend die Mehrkornbrote mit Schwaden schieben und fallender Temperatur backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	50 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15° C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Schwaden:	normal

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.