

UNIFERM Pane Adria

Vormischung zur Herstellung mediterraner
Gebäckspezialitäten

UNIFERM Pane Adria



SO SCHMECKT
DAS
MITTELMEER



UNIFERM

Pane Adria

Vormischung zur Herstellung mediterraner Gebäckspezialitäten

Mediterranes Lebensgefühl zum Anbeißen

Die mediterrane Lebensart zeigt sich in einer gewissen Gelassenheit und einer großen Genussfähigkeit. Immer mehr Verbraucher, die bewusst genießen wollen, suchen aktiv nach neuen Brotspezialitäten mit typisch südlichem Charakter. Mediterrane Brote dienen als leichte Beilage zum Salat, zur Antipasti oder einem Glas Wein und machen den Genuss vollkommen – und das nicht nur zur Grillzeit.

UNIFERM Pane Adria überzeugt mit einem ganz eigenen Aroma, das nach Sonne und Urlaub schmeckt. Vor allem Olivenöl, Gewürze aus dem Mittelmeerraum und Knoblauch sind wahre Botschafter des mediterranen Geschmacks und fehlen natürlich auch im Rezept von Pane Adria nicht.

Grundrezept mediterranes Brot

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
UNIFERM Pane Adria	1,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,100–0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
Gesamtgewicht:	17,300–17,500 kg

Herstellung/Aufarbeitung:

Teigtemperatur in °C	24–26
Knetzeit in min	intensiv
Teigruhe in h/°C	3–4 bei Raumtemperatur oder über Nacht gekühlt bei 5 bis 7
Einwaage in kg	0,300–0,600 individuell je nach Gebäck
Backzeit in min	25–35 individuell nach Gebäckgröße
Backtemperatur in °C	240 fallend auf 200

Weitere Rezeptideen, z. B. Ciabatta, erhalten Sie natürlich gerne bei Ihrem UNIFERM Fachverkäufer oder der UNIFERM Backtechnik (Tel.: +49 (0) 2389 7878-444).

Ihre Vorteile mit UNIFERM Pane Adria!

Höchste Verarbeitungssicherheit...

- ✓ Geringe Anwendung mit nur 10 % in Mehl
- ✓ Variable Reifezeit des Teiges auch über Nacht
- ✓ Zutaten (z. B. Oliven) können flexibel zugesetzt werden
- ▶ Hohe Wertschöpfung an den Gebäcken, da das eigene Mehl eingesetzt werden kann
- ▶ Typisch mediterraner Gebäckcharakter
- ▶ Viele Veredelungsmöglichkeiten – ein Produkt für viele Gebäckvarianten

... für eine Vielzahl saftiger Gebäckideen!

- ✓ Typisch mediterrane Rezeptur und Rohstoffe
- ✓ Gute und langanhaltende Frische
- ✓ Einsatz von typisch mediterranen Gewürzen
- ▶ Weiche und saftige Krumenstruktur
- ▶ Unterstützt durch hochwertiges Olivenöl
- ▶ Mehr Geschmack, den man sogar riechen kann



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

