

UNIFERM Rustal

Backkonzentrat für aromatische, rustikale Kleingebäcke

Eine kräftige Krumenfarbe und eine Kruste mit knackiger Rösche sind die Attribute eines rustikalen Gebäcks. Mit UNIFERM Rustal werden Sie diesen Anforderungen der VerbraucherInnen an ein handwerklich hergestelltes Gebäck, gerecht. Der ausgewogene Malzanteil sorgt für ein harmonisch abgerundetes Geschmacksprofil, sichert einen kräftigen Ausbund und eine langanhaltende Rösche. Mit den vielfältigen Rezepten auf Basis von UNIFERM Rustal bieten Sie Ihren Kunden ein vielseitiges rustikales Gebäcksortiment.

Haupt Einsatzbereich:

Kleingebäcke, Brote und Snacks

Anwendungsmenge: 10 % auf Mehl

- **Geringe Anwendung** – konzentrierter Einsatz auf Mehl
- **Hohe Teig- und Verarbeitungssicherheit mit hoher Gärstabilität** – für alle Führungen der Gärzeitsteuerung geeignet
- **Ausgewählte wertvolle Zutaten für den rustikalen Charakter** – eine ideale Kombination verfeinert die Gebäcke
- **Auslobung Sauerteig** – der natürlich gereifte und schonend getrocknete Roggensauerteig sorgt mit seiner milden Säure für die entscheidende Geschmacksabrundung
- **Rustikale Vielfalt aus einem Teig** – ein Grundteig als Basis für ein breites Gebäcksortiment mit hoher Qualität
- **Uriger Gebäckgenuss** – für ein abwechslungsreiches rustikales Gebäcksortiment

Rustikale Landbrötchen

Rezept für 250 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2033

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig bereiten.

Grundteig 2:

Teig:	Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
	UNIFERM Rustal	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

TEIG GESAMT: 18,000 kg

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.
- Die Oberfläche der Teiglinge mit Roggenmehl bestäuben und auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen.

Dekor: Roggenmehl, Type 1150 1,000 kg

- Nach der Führung bei 3/4-Gare ggf. mit Roggenmehl etwas nachstauben und auf Wunsch schneiden.
- Mit gutem Schwaden die Teiglinge schieben und gut ausbacken.
- Zum Stabilisieren der Kruste 2 bis 3 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	0,070 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min. oder Gärverzögerung über Nacht
Backzeit:	ca. 19 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Schwaden:	normal

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



Rustal

Backkonzentrat für aromatische, rustikale Kleingebäcke

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.: 8310002 12/21 UM



Rustal – rustikale Vielfalt, einzigartig im Geschmack!

Rustikalität par excellence!

Eine feine Rustikalität in Geschmack und Optik verbindet alle Backwaren, die mit **UNIFERM Rustal** gebacken werden.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit Gebäcken, die sich durch eine langanhaltende, knackige Kruste auszeichnen und mit ihrer rustikalen Optik die Blicke auf sich ziehen.



Mit Roggensauerteig - für den herzhaften Geschmack!

Mit Malz aus Weizen und Gerste – für das kräftig-malzige Aroma!

Mit Buttermilch – für das MEHR an Frische!

Rustikale Mehrkornbrötchen

Rezept für ca. 300 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 20087

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Grundteig 1:

Teig:	Weizenmehl, Type 1150	10,000 kg
	UNIFERM Rustal	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Wasser, ca.	6,300 kg

GESAMT: 17,800 kg

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

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

GESAMT: 6,650 kg

- Das Quellstück homogen unter den Grundteig unterlaufen lassen.
- 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 1,000 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 pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min. oder über Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5° C über Brötchenbacktemperatur)
Schwaden:	normal

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.