

UNIFERM Roggen

Vormischung für Roggenbrötchen und Roggengebäcke

Roggen ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Backtradition. Rustikaler Geschmack und ursprünglicher Genuss sind eng mit diesem Getreide verbunden. Kreieren Sie ein neues Erlebnis im Kleingebäcksortiment. Vom klassischen Roggenbrötchen über das rustikale Kleingebäck bis hin zum verführerischen Roggen-Snack – jede Kreation ist Ausdruck für die Verbundenheit mit diesem Traditionsgetreide.

UNIFERM Roggen begleitet Bäckereien seit vielen Jahrzehnten zuverlässig. Innovative Rezeptideen sorgen für hohe Produktleistung und Sicherheit bei allen Verfahren.

Setzen Sie auf Premium-Brötchen mit gereiftem Roggensauerteig! Mit UNIFERM Roggen bieten Sie Ihren Kunden ein hochwertiges Sortiment an Roggenkleingebäcken und rustikalen Gebäckideen: Mit attraktiver Optik, langer Rösche, saftiger Krume und typisch kräftigem Roggengeschmack.

Haupt Einsatzbereich: Roggenkleingebäcke
Anwendungsmenge: 15 % auf Mehl

- **Gute Knettoleranz** – perfekter Basisteig für viele Roggenkleingebäcke und -snacks
- **Optimale Verarbeitung auf Anlagen** – auch bei großen Teigchargen
- **Ideal geeignet für die Gärzeitsteuerung** – bei höchster Gärstabilität
- **Mit aromatisch gereiftem Roggensauerteig** – für die wirksame Kundenansprache
- **Hervorragende Krusteneigenschaften** – für eine langanhaltende, zartsplittige Rösche

 = laktosefrei  = vegan

Setzen Sie auf Premium mit natürlich gereiftem Roggensauerteig vom Fermentationsspezialisten!



Mit
aromatischem
Roggen-
sauerteig

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



Best.-Nr.: 8315002 12 / 23 U

Rustikaler Grundteig

Rezept zur individuellen Herstellung von Spezialgebäcken auf Roggenbasis

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2154

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Grundteig:	Roggenmehl, Type 1150/997	3,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

GESAMT: 18,800 kg

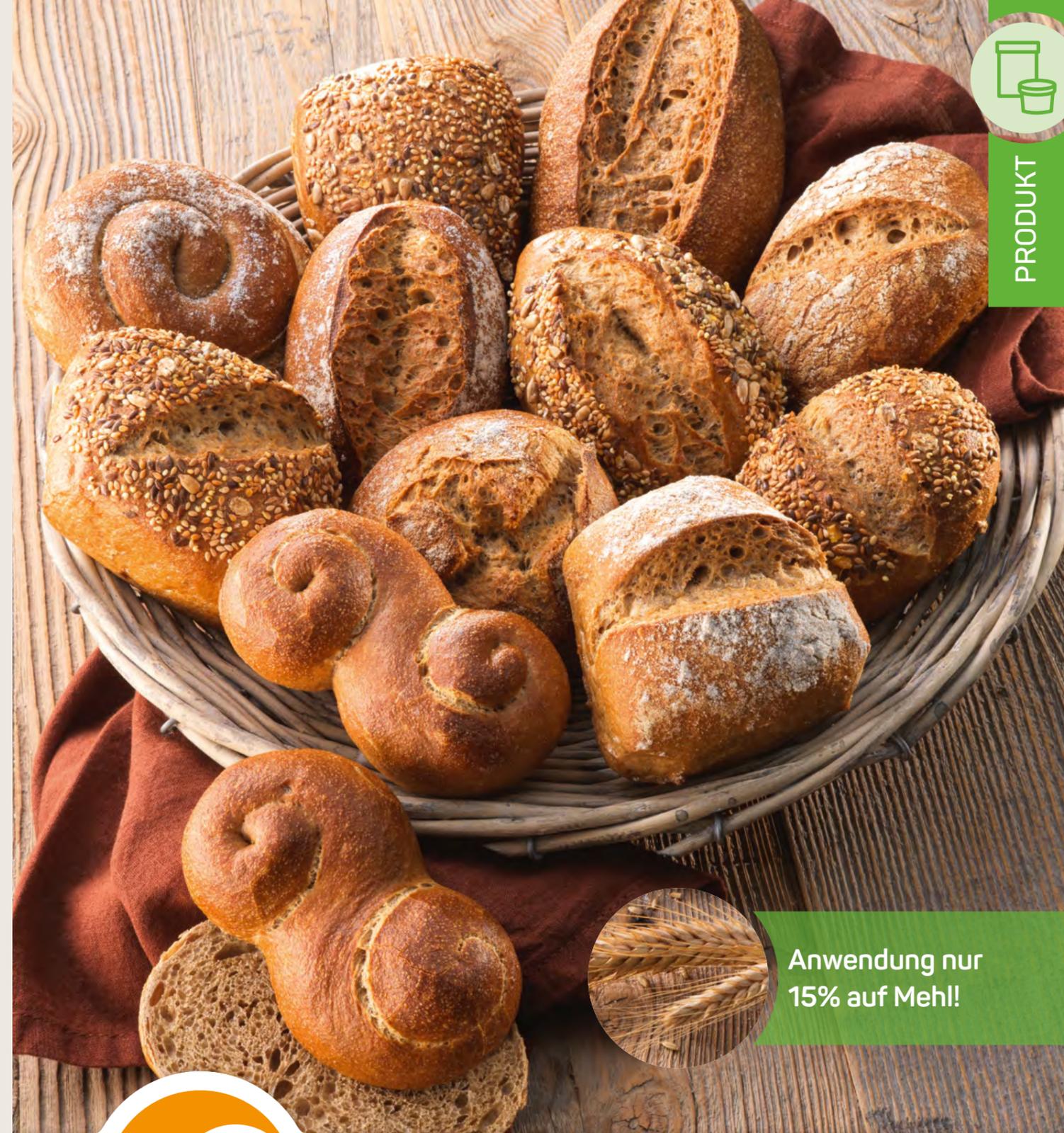
Dekor: Roggenmehl 0,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu den gewünschten Gebäcken maschinell oder manuell aufarbeiten.
- Nach der Aufarbeitung die Teiglinge in die Gärverzögerung bei +5 °C über Nacht führen.
- Bei ¾-Gare die Teiglinge schieben und zu den gewünschten Gebäcken ausbacken.
- Am Ende der Backzeit für ca. 3 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Einwaage:	Je nach Gebäck
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	individuell je nach Gebäck
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 225 °C
Hinweis:	Zug auf 3 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



PRODUKT

Anwendung nur
15% auf Mehl!



UNIFERM Roggen

Vormischung für Roggenbrötchen und Roggengebäcke





Roggen – aromatisch gereift für traditionellen Genuss

Technologische Exzellenz für mehr Effizienz

UNIFERM Roggen sorgt für angenehm plastische Teige, eine hohe Gärstabilität und Gärtoleranz bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung und ist die ideale Lösung für die effiziente Herstellung von Roggengebäcken. Auch große Teigmengen lassen sich mühelos auf Anlagen verarbeiten.

Setzen Sie auf die technologische Exzellenz von UNIFERM Roggen und begeistern Sie Ihre Kunden mit einem außergewöhnlichen Sortiment an Roggenkleingebäcken und rustikalen Gebäckideen.



UNIFERM Roggen zeigt exzellente Leistung bei:



Gärverzögerung



Gärunterbrechung

Perfekte Maschinengängigkeit auf Anlagen.



Mit aromatischem Roggen-sauerteig

Marketing-Tipp!

Loben Sie Ihre Roggenbrötchen werbewirksam aus!

Roggenbrötchen

Rezept für ca. 210 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 20104

● Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Roggenbrötchenteig herstellen.

Brötchen-teig:	Roggenmehl, Type 1150/997	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe*	0,300 kg
	Wasser, ca.	7,200 kg

GESAMT: 19,000 kg

Dekor: Roggenmehl 0,200 kg

- Nach der Teigruhe den Roggenbrötchenteig maschinell oder manuell weiterverarbeiten.
- Die aufgearbeiteten Roggenbrötchen kurz schocken und zeitnah in die Gärzeitsteuerung einbringen.
- Bei ¾-Gare die Roggenbrötchen schieben und gut ausbacken.
- Am Ende der Backzeit für ca. 3 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit**:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage:	0,090 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	ca. 21 Min.
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 225 °C
Hinweis:	Zug auf 3 Minuten vor Ende der Backzeit.

* Hefedosierung und Teigausbeute sind dem Gärzeitsteuerungsverfahren anzupassen.

**Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.