



PRODUKT



Mit der Frische
saftiger Weizen-
keimlinge



UNIFERM

FermFresh® Goldling

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von
saftigen Weizenkeimlingen und Sauerteig

Weizenmisch-Keimlingbrot

Rezept für ca. 23 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1009

- Aus allen Zutaten den Teig wie üblich herstellen und nach der Teigruhe auswiegen, rund und lang stoßen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	3,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	6,400 kg

GESAMT: 20,020 kg

Dekor:	Paniermehl	0,150 kg
	Sesam	0,150 kg

GESAMT: 0,300 kg

- Die Teigstücke befeuchten und in einer Mischung aus Paniermehl und Sesam wälzen.
- Mit dem Schluss nach oben in Gärschalen legen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare auf einen Abzieher stürzen, einmal der Länge nach seitlich einschneiden und mit Schwaden schieben.

Typ: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie 3,000 kg **UNIFERM FermFresh® Goldling** für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 17,000 kg Ihres Weizenmischbrotteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden nach 2 Min. den Zug öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Keimlingbrötchen

Rezept für ca. 270 Stück à 65 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 120153

- Den Teig aus allen Zutaten wie üblich herstellen oder aber den Brötchenteig herstellen und das Quellstück zum Schluss langsam unterlaufen lassen.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Goldling	1,500 kg
	Sonnenblumenkerne	1,500 kg
	Wasser, ca.	0,500 kg

GESAMT: 3,500 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	Quellstück	3,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,400 kg

GESAMT: 19,800 kg

Dekor:	Kartoffelflocken	0,100 kg
	Weizenmehl	0,100 kg

GESAMT: 0,200 kg

- Nach der Teigruhe entweder manuell oder maschinell aufarbeiten, anfeuchten und mit einer Mischung aus Kartoffelflocken und Weizenmehl als Topping versehen.
- Anschließend direkt auf Bleche absetzen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare schieben. Ggf. ein- oder zweimal einschneiden.

Typ: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie das 3,500-kg-Quellstück für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 16,500 kg Ihres Brötchenteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	2,200 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Keimlingstange

Rezept für ca. 57 Stück à 250 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10033

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Baguetteback 3%	0,200 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

GESAMT: 18,200 kg

Dekor:	Hartweizengrieß	0,150 kg
	Weizenmehl	0,100 kg

GESAMT: 0,250 kg

- Nach der Teigruhe 0,320 kg schwere Teigstücke abwiegen und schonend länglich aufarbeiten.
- Dann ca. 10 Min. Zwischengare geben und über Baguette-langroller oder per Hand aufarbeiten, anfeuchten und in einer Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl wälzen.
- Anschließend in Tücher einziehen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare aus dem Gärschrank herausnehmen, auf Abzieher setzen und die Oberfläche verhauten lassen. Mit einem Messer etwas schräg unter der Haut einschneiden.
- Leicht vorschwaden; erst nach 1 Min. den vollen Schwaden geben und bei fallender Temperatur direkt auf der Ofenplatte backen.

Tipp: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie 1,500 kg **UNIFERM FermFresh® Goldling** für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 16,500 kg Ihres Baguetteteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,320 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	40 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Roggenmisch-Keimlingbrot

Rezept für 17 Stück à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10177

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
	Roggenvollkornmehl	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,380 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Salz	0,180 kg
	Wasser, ca.	6,600 kg

GESAMT: 19,610 kg

Dekor:	Roggenfeinschrot	0,120 kg
---------------	------------------	----------

- Nach der Teigruhe abwiegen und rund wirken, befeuchten und in Roggenfeinschrot wälzen.
- Anschließend mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe setzen und auf Gare stellen.
- Nach der Gare mit dem Schluss nach oben auf die Ofenabzieher setzen und mit verzögertem Schwaden schieben.
- Den Zug erst nach 5 Min. ziehen, damit der Schluss etwas rustikal aufreißen kann.

Tipp: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie 2,000 kg **UNIFERM FermFresh® Goldling** für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 17,600 kg Ihres Roggenmischbrotteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 6 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	1,150 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	270 °C (35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Mehrkorn-Keimlingbrot

Rezept für ca. 26 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10144

- Das Quellstück über Nacht führen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	Haferflocken	1,000 kg
	UNIFERM Variokorn	1,000 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg

GESAMT: 5,000 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	Quellstück	5,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.	6,300 kg

GESAMT: 21,900 kg

Dekor: UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung 0,120 kg

- Nach der Teigruhe auswiegen, rund und lang wirken, abstreichen und in **UNIFERM 6-Korn- u. Saatenmischung** wälzen. Bei fast voller Gare einschneiden und schieben. Kräftig ausbacken.

Tipp: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie das 5,000-kg-Quellstück für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 16,900 kg Ihres Weizenmischbrotteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt: auf Abzieher kippen, auf der Oberfläche vier diagonale Schnitte einschneiden, mit Schwaden schieben und gut ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Mehrkorn-Keimlingbrötchen

Rezept für 300 Stück à 65 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20087

- Das Quellstück über Nacht stehen lassen. Dann den Teig mit allen Zutaten wie üblich herstellen – gut auskneten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Goldling	1,000 kg
	Sonnenblumenkerne	1,000 kg
	Roggenschrot, fein	1,000 kg
	Haferflocken	1,000 kg
	Wasser, ca.	1,500 kg

GESAMT: 5,500 kg

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	Quellstück	5,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	5,600 kg

GESAMT: 22,120 kg

Dekor:	Sesam	0,200 kg
	Haferflocken	0,200 kg

GESAMT: 0,400 kg

- Nach der Teigruhe maschinell oder manuell weiter aufarbeiten.
- Die einzelnen Teiglinge mit einer Mischung aus Sesam und Haferflocken bestreuen und direkt auf Bleche absetzen.
- Danach auf Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit kräftigem Schwaden schieben.

Tipp: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie das 5,500-kg-Quellstück für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 16,500 kg Ihres Brötchenteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	2,200 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



Vollkorn-Keimlingbrot

Rezept für ca. 36 Stück à 500 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 10308

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Quellstück:	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,500 kg
	Roggenvollkornschröt, fein	1,500 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg

GESAMT: 5,000 kg

Teig:	Weizenvollkornmehl	7,000 kg
	Roggenvollkornmehl	3,000 kg
	Quellstück	5,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,400 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Salz	0,100 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

GESAMT: 21,850 kg

Dekor:	Sesam	0,120 kg
	Roggenvollkornschröt	0,120 kg

GESAMT: 0,240 kg

- Nach der Teigruhe Stücke zu 0,600 bzw. 0,850 kg abwägen, rund wirken, lang stoßen, in einer Mischung aus Sesam und Roggenvollkornschröt wälzen und in gefettete Backformen geben. Entweder 0,850-kg-Stücke in Toastbrotformen oder zweimal 0,600 kg in eine Weißbrotform.
- Anschließend auf Gare stellen. Vor dem Backen leicht stippen und mit guter Gare und kräftigem Schwaden schieben.

Tip: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie das 5,000-kg-Quellstück für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 16,800 kg Ihres Vollkornbrotteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	7 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	260 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden nach 2 Min den Zug öffnen/ Quellstück min. 2 Stunden stehen lassen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



Weizenvollkorn-Keimlingbrötchen

Rezept für 240 Stück à 70 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 20065

- Den Teig wie üblich herstellen – gut auskneten.

Teig:	Weizenvollkornmehl	9,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	Joghurt	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Salz	0,220 kg
	Wasser, ca.	5,500 kg

GESAMT: 19,470 kg

Dekor:	Weizenvollkornmehl oder -schröt	0,120 kg
---------------	---------------------------------	----------

- Anschließend maschinell oder manuell weiter aufarbeiten (eckig).
- Als Dekor eignet sich Weizenvollkornmehl oder Weizenschröt, fein.
- Direkt auf Bleche absetzen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare schieben. Ggf. einmal diagonal einschneiden.

Tip: Verarbeiten Sie **UNIFERM FermFresh® Goldling** direkt unter Ihren Betriebsteig. Lassen Sie 2,000 kg **UNIFERM FermFresh® Goldling** für ca. 2 bis 3 Min. langsam unter 17,500 kg Ihres Vollkornbrötchenteiges laufen (die Teigfestigkeit ggf. mit etwas Mehl anpassen). Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewohnt.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 7 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Pressengewicht:	2,400 kg
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 5 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM FermFresh® Goldling

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von saftigen Weizenkeimlingen und Sauerteig

Weizenkeimlinge – ein natürlicher Rohstoff mit Power!
Weizenkeimlinge sind 100 % Urkraft, Lebenskraft pur und seit Jahren bewährt. Weizenkeimlinge eröffnen eine ausgezeichnete Möglichkeit, den ernährungsphysiologischen Wert von Backwaren auf natürliche Weise zu steigern.

Haupteinsatzbereich:
Kleingebäcke, Brote und Snacks
Zugabe-Empfehlung:
10 bis 40 % auf Gesamtmehl
10 bis 30 % zum fertigen Teig



Weizenkeimlinge –
so wachsen sie heran!

Der Ursprung:
Am Anfang steht das volle Weizenkorn: die Basis für unsere Weizenkeimlinge.

Das Besondere:
Das Korn entwickelt seinen Keim – ein kleines Kraftwerk entsteht.

- **Überzeugendes Frischeprofil** der Gebäcke durch fermentierte naturnahe Zutaten – Clean Label.
- **Flexible, direkt zu verarbeitende Basiszutat** für vielfältige Gebäckideen – für eine abwechslungsreiche Ernährung mit Genuss.
- **Unverwechselbares Gebäckaroma** durch eine wertvolle Kombination von frisch fermentierten Weizenkeimlingen, die mit UNIFERM Sauerteig geschmacklich veredelt werden. Durch die natürliche Apfelfaser erhalten die Gebäcke ein überzeugendes Frischeprofil.

Probieren Sie auch unsere weiteren UNIFERM FermFresh®-Produkte:



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