



Natürlich 100 %
Dinkel für jeden
Geschmack



UNIFERM

FermFresh® Dinkel

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von
Dinkel und mit Honig verfeinert

Dinkelbrot

Rezept für ca. 22 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1176

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Dinkelbrot-teig:	Dinkelmehl, Type 630	8,500 kg
	Dinkelvollkornmehl	1,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,850 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,230 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,450 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	5,300 kg

GESAMT: 19,030 kg

Dekor:	Dinkelvollkornmehl	0,600 kg
	Dinkelschrot, mittel	0,600 kg

GESAMT: 1,200 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,850 kg abwiegen, rundstoßen und länglich aufmachen.
- In einer Mischung aus Dinkelvollkornmehl und -schrot wälzen und in Brotschalen legen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge umsetzen, 3 x diagonal oder 1 x längs schneiden und in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	45 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug öffnen nach 4 Min. und 6 Min. vor Ende der Backzeit.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Roggen-Dinkelbrot

Rezept für ca. 24 Stück à 750 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1177

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Roggen-Dinkelbrot-teig:	Dinkelmehl, Type 630	4,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	6,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	Wasser, ca.	7,250 kg

GESAMT: 20,500 kg

Dekor:	Dinkelvollkornmehl	1,000 kg
---------------	--------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,850 kg abwiegen und mit Dinkelvollkornmehl im Schluss rundstoßen.
- Dann in Dinkelvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf eine Diele legen.
- Nach 15 Min. im Gärschrank die Brote wenden und auf Abziehen bei Raumtemperatur weiter garen lassen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit verzögertem Schwaden in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 5 + 4 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,850 kg
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Verzögerter Schwaden. Den Zug öffnen nach 2 Min. (für ca. 10 Min.) und 10 Min. vor Ende der Backzeit.
	Die Brote kräftig ausbacken.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dinkel-Vollkornbrötchen

Rezept für ca. 260 Stück à 70 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2083

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Dinkel-Vollkornbrötchen-teig:	Dinkelvollkornmehl	9,300 kg
	Dinkelmehl, Type 630	0,700 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,800 kg
	UNIFERM Eisstar	0,280 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,180 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,375 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	6,200 kg

GESAMT: 20,015 kg

Dekor: Dinkelvollkornschröt, fein 1,500 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 2,400 kg abwiegen und rundwirken.
- Nach der Zwischengare eckig abpressen.
- Die Teiglinge an der Oberfläche befeuchten und in feinen Dinkelvollkornschröt drücken.
- Auf Bleche absetzen und danach leicht flachdrücken.
- Nach der Gare abbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg (2,400 kg je Presse)
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	50 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dinkel-Mehrkornbrötchen

Rezept für 285 Stück à 70 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2084

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Quellstück:	UNIFERM Variokorn	2,750 kg
	Wasser	2,000 kg

GESAMT: 4,750 kg

Dinkel-Mehrkornbrötchen-teig:	Dinkelmehl, Type 630	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	2,000 kg
	UNIFERM MalzMaXX	0,275 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,185 kg
	Wasser, ca.	5,400 kg

GESAMT: 18,260 kg

Dekor: **UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung** 1,800 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 2,400 kg abwiegen, rundwirken und nach der Zwischengare rund abpressen.
- Die Teiglinge an der Oberfläche befeuchten und in **UNIFERM 6-Korn und Saatenmischung** drücken.
- Auf Bleche absetzen und danach leicht flachdrücken.
- Nach der Gare einmal schneiden und abbacken.

Tipp:

Der Grundteig kann auch ohne Zugabe des Quellstückes zu Dinkelbrötchen aufgearbeitet werden, z. B. als Schnittbrötchen mit Dekor Dinkelmehl

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg (2,400 kg je Presse)
Zwischengare:	10 Min.
Gärzeit:	45 Min.
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dinkel-Knusperstange

Rezept für ca. 200 Stück à 100 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2085

- Aus allen Zutaten einen kurz gekneteten Teig herstellen (nicht zwingend ausgeknetet).

Grundteig:	Dinkelmehl, Type 630	7,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	1,500 kg
	UNIFERM MalzMaXX	0,210 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Speisesalz	0,135 kg
	Wasser, ca.	3,750 kg
Zum Tourieren:	Ziehmargarine	4,000 kg
GESAMT:		17,395 kg

- Das Tourierfett direkt nach der Teigknetung mit drei einfachen Touren einziehen (je 6,600 kg Grundteig werden 2,000 kg Ziehmargarine eingezogen).
- Vor der letzten Tour den Teig für ca. 10 Minuten im Froster einbringen.
- Nach der dritten Tour den Teig auf 3,5 mm Dicke und ca. 35 bis 40 cm Breite ausrollen.

Füllung:	Gouda, gerieben	3,750 kg
	Sonnenblumenkerne	1,650 kg
	Röstzwiebeln	1,125 kg
GESAMT:		6,525 kg

- Auf das obere Drittel die Hälfte der Füllung auftragen.
- Das obere Drittel bis zur Hälfte der Teigbreite überschlagen.
- Hierauf nun in einem ca. 8 cm Streifen den Rest der Füllung auftragen.
- Nun das untere Drittel bis zur oberen Kante überschlagen.

- Mit dem Ruck-Zuck 4 cm breite Stücke markieren und in 24 cm breite (6 x 4 cm) Teigstücke schneiden.

Dekor:	Sesam	1,000 kg
	Blaumohn	1,000 kg
GESAMT:		2,000 kg

- Die Teigstreifen anfeuchten und die Oberseite in Sesam drücken.
- Anschließend die unbestreute Seite anfeuchten und in Mohn drücken.
- Jetzt die Teigstücke in die eingeteilten 4 cm Stücke schneiden.
- Die einzelnen Stangen zweimal eindrehen und auf Eurobleche mit Papier absetzen.
- Nach der Gare in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 3 Min.
Teigtemperatur:	22 °C
Teigruhe:	keine
Tourierung:	drei einfache Touren
Teigeinwaage pro Stück:	0,130 kg
Gärzeit:	35 Min.
Backzeit:	20 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Volle Schwaden. Den Zug ca. 3 Min. vor Ende der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dinkel-Vollkornkruste

Rezept für ca. 37 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1178

- Aus allen Zutaten einen (nur im ersten Gang gekneteten) Teig herstellen.
- Den Teig nach der Quellknetung für 30 Min. ruhen lassen.

Dinkel-Vollkornkrustenteig:	Dinkelvollkornmehl	8,500 kg
	Dinkelvollkornschrot, mittel	1,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,300 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,275 kg
	Sonnenblumenkerne	1,250 kg
	Kartoffelflocken	0,400 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,160 kg
	Speisesalz	0,180 kg
	Wasser, ca.	7,200 kg

GESAMT: 22,765 kg

Dekor: Sonnenblumenkerne 4,000 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg abwiegen und mit nassen Händen formen.
- In Sonnenblumenkernen wälzen und in Brotkästen legen (2 Stück pro Toastbrotform (24 x 10 x 10 cm)).
- Mit guter Gare und viel Schwaden in den Ofen schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 15 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 190 °C
Hinweis:	Voller Schwaden. Den Zug öffnen nach 2 Min., nach 10 Min. wieder schließen und bei milder Hitze ausbacken.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Unser Tipp: Verlängerung der Haltbarkeit als pasteurisiertes Schnittbrot

Brote backen ▷ Brote abkühlen und schneiden ▷ Verpacken in PP-Beutel ▷ Ofen vorheizen 100 bis 120 °C ▷ Pasteurisieren für 120 Min. (Kerntemperatur 80 bis 85 °C) ▷ Verpackungen langsam abkühlen ▷ Haltbarkeit ca. 30 Tage

UNIFERM FermFresh® Dinkel

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von Dinkel und mit Honig verfeinert

Nachdem die Verbraucher auch beim Getreide bewusst Abwechslung zu den gängigen Sorten suchen, wächst die Beliebtheit von Dinkel stetig. Dinkel gehört zu den ältesten kultivierten Getreiden und überzeugt mit einem leicht nussigen Geschmack.

UNIFERM FermFresh® Dinkel, die schonend fermentierte Mischung aus Dinkelerzeugnissen und Dinkelsauerteig, abgerundet durch feinen Honig, macht eine Vielzahl von Dinkelgebäckideen zu einem überzeugenden Genusserlebnis.

Haupteinsatzbereich:

Kleingebäcke, Brote und Snacks, auch Vollkorn

Zugabe-Empfehlung:

10 bis 40 % auf Mehl



- **Überzeugendes Frischeprofil** der Gebäcke durch fermentierte naturnahe Zutaten – Clean Label
- **Unverwechselbares Aroma** der Gebäcke durch abgestimmte Kombination aus den frischen Zutaten Dinkelnkörner, Dinkelsauerteig und feiner Honig
- **Flexible, direkt zu verarbeitende Basiszutat** für vielfältige Gebäckideen vom Dinkelbrot, Kleingebäck bis zum Snack – für eine abwechslungsreiche Ernährung mit Genuss

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