

UNIFERM FermFresh® Hafer

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von ganzen Haferkernen und HaferFerment

Für FermFresh® Hafer werden ganze Haferkerne und hauseigenes HaferFerment schonend nach dem FermFresh®-Reifungsprinzip fermentiert. So wird der ureigene Geschmack des Hafers veredelt und gehoben. FermFresh® Hafer verleiht ein charaktervolles Geschmacks- und Frischeprofil. Das fermentierte Frischprodukt mit dem Trendgetreide Hafer ist die Basiszutat für kreative und haferstarke Brote und Kleingebäcke.

Haupt Einsatzbereich:

Kleingebäcke, Brote und Snacks, auch Vollkorn
Zugabe-Empfehlung: 20 bis 50 % auf Mehl



- **Hafer liegt im Trend** – und setzt Verkaufsimpulse
- **Pure Fermentation** – In HaferFerment aromagereifte Haferkerne, zur geschmacklichen Abrundung ergänzt mit Dinkelsauerteig, Malz und Apfelessig
- **HaferFerment** – mit UNIFERM AromaHefe fermentiertes Haferprodukt für authentischen Hafergenuss mit einzigartiger Aromatiefe
- **Besondere Sensorik** – fermentierte Haferkerne verleihen eine ansprechende Krumenstruktur und zarten Biss
- **Der Clean Label-Rohstoffbaustein** – direkte und zeitsparende Verarbeitung, auch durch Unterlaufenlassen bei fertigen Teigen
- **Flexible Anwendungsbreite** – für vielfältige Gebäckideen „rund um Hafer“ vom Brot, Kleingebäck bis hin zum Snack – individuell nach Ihren Anforderungen
- **Einzigtages Geschmacks- und Frischeprofil** – durch naturbelassene und aromagereifte Zutaten

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



Best.-Nr.: 8734502 08/21 UM

Die neue Lust auf Hafer



FermFresh® Hafer

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von ganzen Haferkernen und HaferFerment



PRODUKT



FermFresh® Hafer – aromagereift mit HaferFerment

Die neue Lust auf Hafer

Hafer steht für neue Werte. Der Allrounder unter den Getreiden ist bei VerbraucherInnen beliebt und erlebt einen Nachfrageanstieg. Die Produktvielfalt ist groß – von den bekannten Haferflocken oder Flakes über innovative Haferdrinks bis hin zur Joghurtalternative aus Hafer.

Hafer macht Lust auf Neues – und setzt in jedem Gebäcksortiment einen wertschöpfenden Impuls.

Zeigen Sie Ihren Kunden, wie viel Lust in Hafergebäcken steckt

 **nährhaft**

Das Powergetreide Hafer enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe wie pflanzliches Eiweiß, Vitamine, und Mineralstoffe. Hafer ist eine Quelle für Ballaststoffe und hält lange satt.

 **nachhaltig**

Konsumenten schätzen das Trendgetreide auch wegen seines umweltfreundlichen Anbaus. Hafer ist eine Pionier- und Gesundheitspflanze, bereichert die Fruchtfolge und fördert die Artenvielfalt.

Unvergleichliche Aromatiefe ...

FermFresh® Hafer ist das innovative Fermentationsprodukt mit aromagereiftem Hafer.

Dazu fermentieren naturbelassene Haferkerne mit dem hauseigenen HaferFerment schonend und kontrolliert nach dem FermFresh®-Reifungsprinzip.

Auf natürliche Weise entwickelt sich ein vielschichtiges Aromenspektrum, das es für Hafer so nur einmal gibt.

... für einzigartige Gebäcke.



 **natürlich fermentiert**

Hafer schmeckt von Natur aus mild und leicht nussig. Wird Hafer fermentiert entstehen weitere vielfältige Aromen, die Hafergebäcken einen ursprünglichen Charakter, unvergleichlichen Geschmack, Saftigkeit und Frische verleihen.

HaferLust

Rezept für ca. 38 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1325

● Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hafer	5,000 kg
	UNIFERM Frisch & Soft	0,250 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	Speisesalz	0,215 kg
	Wasser, ca.	7,250 kg

GESAMT: 23,115 kg

Dekor:	Haferflocken fein	1,000 kg
	Dinkelgrieß	0,500 kg

GESAMT: 24,615 kg

- Nach der Teigruhe die Brote auswiegen und rundstoßen.
- Nach einer kurzen Entspannzeit die Teigstücke mit etwas Roggenmehl im Schluss erneut kurz rundwirken.
- Brote ganz befeuchten und in eine Mischung aus Haferflocken und Dinkelgrieß wälzen.
- Mit dem Schluss nach unten die Brotlaibe in Gärschalen setzen und auf Gare stellen.
- Bei ¾ Gare die Brote mit dem Schluss nach oben auf Abzieher stürzen und ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Die Brote mit verzögertem Schwaden schieben.
- Die Haferbrote bei 245 °C fallend auf 210 °C für ca. 40 Minuten backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	6 + 3 Min. intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Backtemperatur:	245 °C (= 10° C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.