



PRODUKT



natürlich gereift
mit **Urgetreide**
Fermentation ist Urgeschmack



URstarkes
Getreide mit
inneren Werten



UNIFERM

FermFresh® Urgetreide

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von
Emmer und Einkorn

Urgetreide – Innere Werte, die man schmeckt!

Es sind die inneren Werte, die zählen. Emmer und Einkorn haben davon ohne Zweifel reichlich. Die beiden Vorläufer unseres heutigen Brotweizens zeichnen sich durch ihre Naturbelassenheit, ihren vielfältigen Nährstoffgehalt und einen außergewöhnlich starken Geschmack aus. Werte, die wir in modernen Zeiten mehr und mehr zu schätzen wissen.

Es ist daher kein Wunder, dass die beiden Urgetreidesorten Emmer und Einkorn bei Verbrauchern so große Beliebtheit genießen. Sie verleihen modernen Brotrezepten nicht nur ein urstarkes Geschmackserlebnis, sondern auch ein gutes Gefühl. Und darauf kommt es heute an.



Zwei starke Typen

Emmer und Einkorn haben mehr Gemeinsamkeiten als Unterschiede. Es sind naturbelassene Spelzgetreide. Dieser Spelz ist eine natürliche Hülle, die das Getreidekorn vor schädlichen Umwelteinflüssen und Schädlingen schützt. Das macht sie so robust im Vergleich zu modernen Getreidesorten. Auch trockene Böden machen ihnen nichts aus. Im Gegenteil: Ihre inneren Werte machen sie stark gegenüber äußeren Einflüssen und so wertvoll für die Ernährung.

Reich an inneren Werten

Züchterisch sind Einkorn und Emmer auch heute unberührte Urgetreidesorten. Sie haben ihre Ursprünglichkeit mit allen positiven Aspekten erhalten. Ihre Nährstoffdichte bei Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen liegt teils höher als bei heutigem Kulturweizen.



Man erkennt es schon mit bloßem Auge. Der gelbliche Mehlkörper weist auf einen **natürlich hohen Gehalt an Carotinoiden** wie Lutein hin.

In früheren Zeiten wurde das Urgetreide auch mit der Sonne (also Licht) in Beziehung gesetzt. Denn Lutein ist ein unverzichtbares Vitamin für den Erhalt der Sehkraft und des Augenlichts.



EMMER: Ein goldenes Inneres und würziger Urgeschmack

EMMER speichert besonders viel Carotin. Dadurch bekommt das Emmermehl eine ansprechende goldgelbe Farbe. Broten verleiht Emmer eine dunkle Krume und ein sehr ursprüngliches, herb-würziges Aroma.



EINKORN: Der Urtyp unter den Getreiden

Als eine der ältesten Urgetreidepflanzen wurde das **EINKORN** schon vor 10.000 Jahren kultiviert. Die kleinen Körner bringen ein gelbliches Mehl hervor, das mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Ballaststoffe als herkömmlicher Weizen enthält. Gebäcke mit Einkorn schmecken fein-nussig.



Besser backen mit fermentiertem Urgetreide

Die proteinreichen Urgetreidesorten verfügen über genügend natürliches Klebereiweiß. Das Backen ist aber anspruchsvoll. Es braucht Wissen und Erfahrung, um die Teigführung optimal zu steuern. Die Fermentation wirkt positiv auf die besonderen Klebereigenschaften von Einkorn und Emmer und erleichtert die rationelle Teigver- und bearbeitung in modernen Bäckereien.

FermFresh® Urgetreide enthält schonend fermentierte Emmer- und Einkorngetreidekörner und frischen, hauseigenen UNIFERM-Dinkelsauerteig. Während der mehrtägigen Fermentation bekommt das Klebereiweiß viel Zeit zum Reifen und verbessert dadurch seine Backeigenschaften deutlich.

Urgetreide-Brot

Rezept für ca. 40 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1242

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen (Stehzeit: 1 Stunde).

Quellstück:	Dinkelvollkornschrot, fein	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	4,000 kg
	Wasser (70 °C)	2,000 kg

TEIG GESAMT: 8,000 kg

- Aus dem Quellstück und folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Quellstück	8,000 kg
	Dinkelvollkornmehl	4,000 kg
	Dinkelmehl, Type 630	4,000 kg
	Kartoffelflocken	0,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Speisesalz	0,240 kg
	Wasser, ca.	5,800 kg

TEIG GESAMT: 22,790 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Teigstücken abwiegen und rundwirken.
- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und als Topping eine Mischung aus Sesam, Blauohn und Dinkelvollkornschrot (fein) aufbringen.

Topping:	Sesam	0,300 kg
	Blauohn	0,300 kg
	Dinkelvollkornschrot, fein	0,300 kg

TOPPING GESAMT: 0,900 kg

- Die Teigstücke mit dem Topping nach oben in quadratisch konische Backformen geben und auf Gare stellen.
- Nach der guten Gare die Teigstücke mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
- Den Zug 12 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	5 + 10 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backtemperatur:	Oberhitze 240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 195 °C
Backzeit:	ca. 40 Min.
Hinweis:	Zug 12 Min. vor Ende der Backzeit ziehen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Urkruste

Rezept für ca. 38 Stück à 500 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1243

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Urkruste-	Roggenmehl, Type 1150	6,000 kg
Teig:	Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,250 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,320 kg
	Wasser	7,200 kg

TEIG GESAMT: 22,170 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und mit Dinkelvollkornmehl gut abstauben.

Topping:	Dinkelvollkornmehl	0,400 kg
-----------------	--------------------	----------

- Die Teigstücke mit dem Topping nach oben auf Abziehbänder setzen und bei Raumtemperatur garen lassen.
- Nach der guten Gare die Teigstücke mit verzögertem Schwaden schieben und kräftig ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	8 + 2 Min. (intensiv)
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 50 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Setzen Sie einen starken Typ in den Fokus Ihrer Werbung Mit URGETREIDE-BROT zu urstarken Umsätzen.

Machen Sie Ihre Kunden aufmerksam auf die inneren Werte des starken URGETREIDE-BROT mit Emmer und Einkorn.

Wir unterstützen Ihren Verkauf mit aufmerksamkeitsstarkem Werbematerial am POS und in den sozialen Medien.



Plakat
DIN A1

Hier könnte Ihr Logo stehen!



Kundeninformation
DIN A6

Interaktiv mit Postkarte zum Teilen und Weitersagen



*Mit leckerem Rezepttipp
Wissenswertes über Emmer und Einkorn*

Setzen Sie diesen starken Typ im Regal ganz individuell in Szene!

Brotetikett
12 x 4 cm



Wir gestalten für Sie individuell die Displaywerbung ihres Kassensystems oder Instore TV.



Brotmarke
5,4 x 2,8 cm



Brotbänderole
65 x 5 cm



Wissenswertes über Emmer und Einkorn

Sprechen Sie mit Ihrem UNIFERM-Fachberater! Wir beraten Sie gern.

UNIFERM FermFresh® Urgetreide

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis Emmer und Einkorn

Für UNIFERM FermFresh® Urgetreide werden ganze Einkorn- und Emmerkörner schonend fermentiert und mit hauseigenem Dinkelsauerteig veredelt. Das Frischprodukt kann direkt aus dem Eimer verarbeitet werden. Die Basiszutat für kreative Brote und Kleingebäcke ist vielseitig einsetzbar. Veredeln Sie mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide einfach Ihre Hausrezepte oder bestehenden Anwendungsrezepte.

Haupteinsatzbereich:

Brote, Kleingebäcke und Snacks

Zugabe-Empfehlung: variabel, 10 bis 40 % auf Mehl



- **Hoher Anteil an Urgetreide (32 %)** – steigert den Mehrwert der Gebäcke entsprechend aktueller Verbrauchertrends
- **Unverwechselbares Aroma** – mit Hilfe der schonenden Fermentation wird der leicht nussige Urgeschmack von Einkorn und die eher würzige Note von Emmer in Gebäcken lebendig
- **Clean Label** – fermentierte Zutaten für Genuss und Frische
- **Hochwertiges Urgetreideprodukt** – durch die optimale Kombination von Reifezeit und Temperatur werden Emmer und Einkorn hochwertig veredelt
- **Verbesserung der Teigeigenschaften** – durch die Fermentation werden die Klebereigenschaften von Emmer und Einkorn optimiert, so dass eine rationelle Teigver- und aufarbeitung möglich werden

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