



Wilde Hefen – die ursprüngliche Art zu Backen

Die Nachfrage nach Produkten mit Natürlichkeit und Authentizität im Bäckerhandwerk ist groß wie nie. Konsumenten beschäftigen sich intensiver mit Ernährung, nehmen diese bewusster wahr und verlangen nach Ursprünglichkeit.

Mit **FeraFerm** wird der Trend zu wiederentdeckten, traditionellen Vorteigführungen aufgegriffen, die ohne Backhefezusatz den Teig lockern.

Wilde Hefen gibt es fast überall in der Natur. Sie sind das älteste bekannte Backtriebmittel und für das Backen eines guten Brotes von grundlegender Bedeutung. Die ursprünglichen Hefestämme wurden nicht speziell gezüchtet, sondern kommen in der Natur vor. Für **FeraFerm** wurden sie durch mehrstufige Fermentation vermehrt und anschließend in einem speziellen Verfahren schonend getrocknet, sodass die Aktivität der Hefe erhalten bleibt.

Beim Backen bringt der Einsatz Wilder Hefen unvergleichlich reichhaltigen Geschmack und Textur. Dank besonderer Führung kann **FeraFerm** für eine Vielzahl von Backwaren verwendet werden. Die Vorteigführung sorgt für optimale Verquellung und wollige Teige, die sich bestens aufarbeiten lassen. Ein ausgeprägtes Aroma und hervorragende Krumenelastizität überzeugen im Genuss von Premium-Brot und Gebäck mit **FeraFerm.**





FeraFerm

WEIZENBROT MIT VORTEIG -

BR 5097

Vorteig

5,000 kg Weizenmehl T 550 / 700

0,500 kg **FeraFerm** (3824)

3,000 kg Wasser 8,500 kg Vorteig

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam

1 – 2 Minuten schnell

Vorteigtemperatur: 22 – 25 °C Lagertemperatur: 25 – 28 °C Lagerzeit: 20 – 25 Stunden

Teig

8,500 kg Vorteig

5,000 kg Weizenmehl T 550 / 700

3,200 kg Wasser (ca.)

0,220 kg Salz

0,200 kg Ferma Clean Label Spezial (2900)

17,120 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam

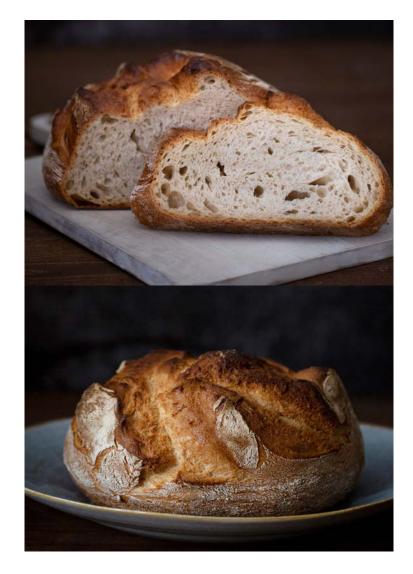
2 – 4 Minuten schnell

Kneter: Spiralkneter
Teigtemperatur: 27 – 29 °C
Teigruhe: 30 – 40 Minuten

Teigeinlage: 0,750 kg Gärparameter: 28 – 30 °C,

75 – 80 % relative Luftfeuchte

Endgare: 100 – 120 Minuten Backtemperatur: 240 °C fallend Backzeit: 40 – 50 Minuten



Herstellung

Zutaten zu nicht zu festem Teig kneten. Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, zu Laiben formen und stark bemehlt mit Schluss nach unten auf Abzieher oder Körbchen setzen.

Mit guter Gare auf Abzieher stürzen, mit Schwaden bei langsam fallender Temperatur gut backen.



FeraFerm

- ROGGENMISCHBROT -

BR 5098

Roggenvorteig

3,000 kg Roggenmehl T 960 / 997

0,500 kg **FeraFerm** (3824)

2,500 kg Wasser

6,000 kg Roggenvorteig

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam

Vorteigtemperatur: 22 – 25 °C Lagertemperatur: 25 – 28 °C Lagerzeit: 20 – 25 Stunden

Teig

6,000 kg Vorteig

4,000 kg Roggenmehl T 960 / 997

 $3,000\,\mathrm{kg}$ Weizenmehl T 550 / 700

4,900 kg Wasser (ca.) 0,350 kg **BAS hell** (1251)

0,220 kg Salz

<u>0,050 kg</u> **RoggenPlus** (2223)

18,520 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 5 – 7 Minuten langsam

Kneter: Spiralkneter Teigtemperatur: 28 – 30 °C

Teigruhe: 30 – 40 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg Gärparameter: 28 – 30 °C,

75 – 80 % relative Luftfeuchte

Endgare: 70 – 90 Minuten Backtemperatur: 250 °C fallend Backzeit: 60 – 70 Minuten



Herstellung

Zutaten zu nicht zu festem Teig kneten. Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, zu Laiben oder Wecken formen und bemehlt mit Schluss nach unten oder oben in Körbchen setzen. Mit guter Gare auf Abzieher stürzen, mit Schwaden bei langsam fallender Temperatur gut backen.

BAS hell (1251) erst nach einer Minute Knetzeit zugeben.



CIABATTA ARONIA CIABATTA DURUM CIABATTA KURKUMA CIABATTA

FeraFerm

CIABATTA

FeraFerm

- ARONIA CIABATTA -

BR 5099

Teig

10,000 kg Weizenmehl T 550 / 700

0,500 kg **FeraFerm** (3824)

7,800 kg Wasser (ca.)

0,220kg Salz

0,200 kg Ferma Clean Label Spezial (2900)

0,400 kg Olivenöl

19,120kg Teig

BR 5100

Teig

10,000 kg Weizenmehl T 550 / 700

2,000 kg **AroniaMix** (3660)

0,600 kg **FeraFerm** (3824)

8,800 kg Wasser (ca.)

0,270 kg Salz

0,250 kg Ferma Clean Label Spezial (2900)

0,400 kg Olivenöl

22,320 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam

4 – 6 Minuten schnell

Kneter: Spiralkneter
Teigtemperatur: 25 – 27 °C
Lagertemperatur: 22 – 24 °C
Lagerzeit: 20 – 24 Stunden

Teigeinlage: 0,250 kg
Backtemperatur: 250 °C fallend
Backzeit: 30 – 35 Minuten

Herstellung

Zutaten zu weichem Teig kneten, Olivenöl erst am Ende unterkneten. Teig in eine beölte, rechteckige Wanne geben abdecken und in die Lagerzelle geben. Nach der Lagerzeit auf einen mit viel Roggenmehl bedeckten Tisch stürzen und Oberfläche leicht bemehlen (Teig nicht einschlagen oder ausstoßen). Mit einer Teigkarte Stränge (Streifen) abstechen, in Mehl wenden (damit beide Schnittflächen gut bemehlt sind) und so auf Abzieher setzen. Sofort mit wenig Schwaden knusprig backen.





FeraFerm

DURUM CIABATTA -

FeraFerm

KURKUMA CIABATTA-

BR 5101

Teig

10,000kg **Durum 100** (3659) 0,500kg **FeraFerm** (3824) 8,400kg Wasser (ca.)

0,220 kg Salz 0,400 kg Olivenöl 19,520 kg Teig BR 5102

Teig

10,000 kg Weizenmehl T 550 / 700 0,500 kg **KurkumaMix** (3465)

7,500 kg Wasser (ca.)

0,600kg **FeraFerm** (3824)

0,250 kg Salz

0,250 kg Ferma Clean Label Spezial (2900)

<u>0,400 kg</u> Olivenöl 19,500 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam

4 – 6 Minuten schnell

Kneter: Spiralkneter
Teigtemperatur: 25 – 27 °C
Lagertemperatur: 22 – 24 °C
Lagerzeit: 20 – 24 Stunden

Teigeinlage: 0,250 kg
Backtemperatur: 250 °C fallend
Backzeit: 30 – 35 Minuten

Herstellung

Zutaten zu weichem Teig kneten, Olivenöl erst am Ende unterkneten. Teig in eine beölte, rechteckige Wanne geben abdecken und in die Lagerzelle geben. Nach der Lagerzeit auf einen mit viel Roggenmehl bedeckten Tisch stürzen und Oberfläche leicht bemehlen (Teig nicht einschlagen oder ausstoßen). Mit einer Teigkarte Stränge (Streifen) abstechen, in Mehl wenden (damit beide Schnittflächen gut bemehlt sind) und so auf Abzieher setzen. Sofort mit wenig Schwaden knusprig backen.

CIABATTA ARONIA CIABATTA DURUM CIABATTA KURKUMA CIABATTA





Produktinformation

Artikel Nummer:

3824

Verpackung:

8 kg Karton mit 4 x 2 kg Alu-Beutel

Produktvorteile:

- ❖ Einzigartige Innovation mit aktiven, natürlichen Hefen für das Backen ohne Zugabe von Backhefe
- ♪ 100 % natürlich (Weizenmehl, Wasser, Wilde Hefen)
- Für die Herstellung von Artisan-Broten bestens geeignet
- Dosierung: 5 % auf Mehl
- Optimale Verquellung für Premium-Brote mit sehr guter Krumenelastizität
- → Hervorragende Konsistenz und Schnittfestigkeit
- Ausgeprägtes Aroma und natürlicher Geschmack
- Exzellente Verzehrfrische



Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin®

ATOH300450 • AT_DE_INT-DE 2019/05 ©backaldrin International The Kornspitz Company GmbH

backaldrin°

Datenblatt

Artikelnummer: 3824 29.08.2019
Produkt: FeraFerm

Produktbeschreibung

Handelsname: FeraFerm
Verkehrsbezeichnung: Vorteigstarter

Verwendungszweck: Zur Herstellung von Brot und Kleingebäck

Dosierung: 5,0% auf Mehl

Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen.

Rechtlicher Status / Status GMO

Das Produkt und die Verpackung entsprechen den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union sowie dem Österreichischen Lebensmittelrecht.

Das oben angeführte Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Allergene Daten (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Allergene

+
-

Informationen bezüglich möglicher Kreuzkontaminationen

Im Werk zusätzlich vorhanden: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose, Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse und Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Artikelnummer: 3824 29.08.2019

Produkt: **FeraFerm**

Bezeichnung	Einheit	Wert
Brennwert	kJ/100g	1.580
Brennwert	kcal/100g	373,0
Fett	g/100g	2,1
gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,5
Kohlenhydrate	g/100g	65,3
Zucker	g/100g	6,0
Ballaststoffe	g/100g	5,0
Eiweiß	g/100g	16,4
Salz (Na x 2,5)	g/100g	0,1

Angaben (außerhalb VO (EU) Nr. 1169/2011)

Bezeichnung	Einheit	Wert
Wasser	g/100g	7,5
Trans-Fettsäuren	g/100g	<0,1
Broteinheiten	BE/100g	5,4

Weitere Informationen

Standard-Verpackung	weitere Verpackung	Mindesthaltbarkeit	Zolltarifnummer
8 kg Karton mit 4 x 2,0 kg Alu-		9 Monate	2106 90 98
Beutel			

Lagerbedingungen:

Trocken bei Raumtemperatur lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärme schützen! Verpackung nach der Entnahme schließen!

Allgemeine Hinweise

Die Nährwertangaben wurden nach den Rezeptangaben und den Daten aus Souci-Fachmann-Kraut berechnet. Wie bei allen Lebensmitteln unterliegen die eingesetzten Rohstoffe den natürlichen Schwankungen in der Zusammensetzung. Auf Rückfragen sind wir bei der Deklaration der Zutaten behilflich. Im Zweifelsfall empfehlen wir die Angabe der Zutaten laut Zutatenliste (s.o.).

Die Angaben auf diesem Datenblatt stützen sich auf eigene Erkenntnisse sowie Erfahrungen. Sie dienen als unverbindliche Information. Bitte beachten Sie die jeweilige nationale Lebensmittelgesetzgebung.

Änderungen sind vorbehalten und unterliegen keinem Änderungsdienst. Diese Ausgabe ersetzt alle bisherigen Ausgaben und ist bis auf Widerruf gültig.

Version:	001		