

UNIFERM FermFresh® Roggen

Świeży produkt fermentacyjny na bazie całych ziaren żyta

UNIFERM FermFresh® Roggen wyróżnia się w pełni naturalnymi składnikami: zawartością całych ziaren żyta (nie ciętych) doskonale miękkich w zgrzyzie, zakwasem żytnim - bez konieczności dodawania kwasu do receptury pieczywa.

UNIFERM FermFresh® Roggen zapewnia jedyne w swoim rodzaju pieczywo z pełnym „dobrodrojstwem żyta”. Zrównoważony proces trawienia węglowodanów zawartych w pełnych ziarnach żyta przyczynia się do stopniowego uwalniania energii z węglowodanów w okresie kilku godzin. Przekłada się to na dłuższe zachowanie uczucia sytości, tym samym na możliwość efektywniejszego działania.

Zastosowania: pieczywo żytnie, pełnoziarniste, pieczywo drobne mieszane

Dozowanie: indywidualnie wg zapotrzebowania



 czysta etykieta  bez laktozy  produkt fermentacyjny  wegański

- **Czysta etykieta** – dopasowany skład do aktualnych wymagań producentów oraz konsumentów
- **Wysoki poziom świeżości** – dzięki formie świeżej pasty
- **Łatwość i wszechstronność zastosowania** – w recepturach rekomendowanych, bądź w polecanej ilości we własnych ciastach
- **Zawartość całych, miękkich ziaren żyta** – wyjątkowo pełna, ziarnista struktura pieczywa
- **Smak ziaren i zakwasu** - doznania smakowe przewyższające miarę codzienne pieczywo zwykłe



FermFresh® Roggen

Świeży produkt fermentacyjny
na bazie całych ziaren żyta

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl



Chleb Ziarno Żyta

Receptura na 17 szt. po 1350 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:

UNIFERM FermFresh® Roggen	10,000 kg
Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
Mąka pszenna	0,600 kg
UNIFERM MegaStabil	0,300 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
Słonecznik	2,100 kg
Woda (gorąca)	7,000 kg

RAZEM: 26,500 kg

- Produkt UNIFERM FermFresh® Roggen wrzucić do dzieży w pierwszej kolejności, zalać gorącą wodą (wg ilości w recepturze), następnie dodawać pozostałe składniki i rozpocząć mieszenie ciasta.
- Po spoczynku dzielić na kęsy i układać je w dużych formach np. do chleba tostowego i wstawić do garowni.

PRODUKCJA

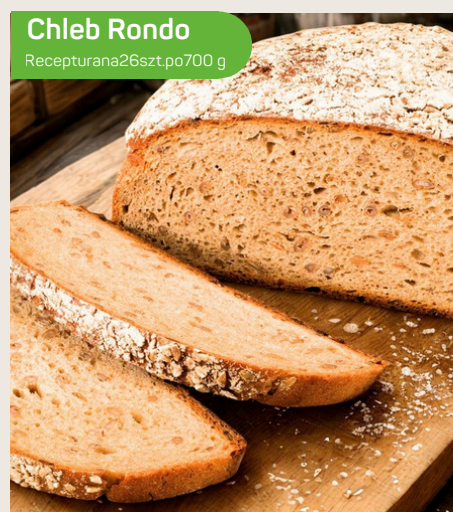
Mieszanie*:	10 + 3 min.
Temp. ciasta:	30 °C
Spoczynek:	60 min.
Naważka (sztuka):	1,500 kg
Gara:	ok. 45 min.
Czas wypieku*:	60 min.
Temp. wypieku*:	260 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	chleb kroić po 6godz. od wystygnięcia

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miarki.

- Wypiekać z zaparowaniem ok. 6 s.
- Po wypieku chleb ułożyć wierzchem do dołu, do momentu wystygnięcia.
- Pieczwo należy kroić minimum 6 godzin po wypieku.

Chleb Rondo

Receptura na 26 szt. po 700 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:

UNIFERM FermFresh® Roggen	4,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,250 kg
Mąka żytnia typ 720	7,000 kg
Mąka pszenna typ 550	3,000 kg
UNIFERM Aktiva	0,350 kg
Sól	0,200 kg
Woda	6,600 kg

RAZEM: 21,400 kg

Posypka: Słonecznik	0,500 kg
Mąka żytnia	0,300 kg

- Ze wszystkich składników przygotować ciasto.
- Po mieszanii oraz spoczynku odważyć porcję 0,85 kg i zworkować na okrągło.
- Obręcz od tortu o średnicy 18 cm dobrze natłuścić od wewnątrz i ustawić na blachę wyłożoną papierem piekarniczym.
- Powierzchnię ciasta zwilżyć i posypać mieszaną mąką żytnią ze słonecznikiem i ułożyć sługą do dołu.
- Lekko docisnąć i wstawić do garowni.
- Wypiekać w temp. 250 °C spadającej do 210 °C

PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 6 + 3 min.
Temp. ciasta:	ok. 28 °C
Spoczynek:	10 min.
Naważka (sztuka):	0,850 kg (dla śr. 18 cm)
Gara:	ok. 40 min.
Czas wypieku*:	ok. 50 min.
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	naważkę należy dopasować względem średnicy pierścienia

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miarki.

Bułki Rustico

Receptura na ok. 320 szt. po 50 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:

UNIFERM FermFresh® Roggen	3,000 kg
UNIFERM Rustal	1,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
UNIFERM Aktiva	0,400 kg
Woda	6,000 kg

RAZEM: 20,500 kg

Posypka: Ziarna słonecznika	0,450 kg
Płatki owsiane	0,600 kg

- Ze wszystkich składników przygotować ciasto.
- Po spoczynku odważyć bele ciasta i zworkować na okrągło.
- Bele podzielić na kęsy zwilżyć i jedną stronę odcisnąć w nasionach słonecznika a drugą w płatkach owsianych
- Kęsy ciasta wyłożyć na wytłuszczoną blachę i wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z intensywnym zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 4 + 5 min.
Spoczynek:	10 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (presa):	2,000 kg
Gara:	ok. 45 min.
Czas wypieku*:	ok. 22 min.
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	Otworzyć cug 3 min przed końcem czasu wypieku.

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miarki.