



PRODUKT



Witalne płatki ziemniaczane dla świeżości i smaku



VarioPom

Mieszanka do produkcji pieczywa ziemniaczanego



# Podhalańska Gula

Chleb żytni z płatkami ziemniaczanymi



## RECEPTURA na 48 sztuk po 500g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

### Ciasto:

Mąka żytnia typ 720	10,000 kg
<b>UNIFERM VarioPom</b>	<b>4,000 kg</b>
<b>UNIFERM MegaStabil</b>	<b>0,200 kg</b>
<b>UNIFERM Ferment-Sauer 200</b>	<b>0,400 kg</b>
<b>UNIFERM AKTIVA</b>	<b>0,200 kg</b>
Sól	0,200 kg
Woda, bardzo ciepła, ok.	12,400 kg

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	12 + 4 min.
Temp. ciasta:	ok. 30-32°C
Spoczynek:	ok. 60 min.
Naważka:	0,560 kg
Gara:	45-50 min.
Czas wypieku*:	40 min.
Temp. wypieku*:	↑240°C ↓210°C

**RAZEM:** **27,400 kg**

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Włożyć do form i wstawić do garowni.
- Kęsy przed wsadem posypujemy mąką żytnią i opcjonalnie nakłuwamy wałkiem, tzw. językiem.

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

## Kaszubska Bulwa

Chleb pszenno-żytni z płatkami ziemniaczanymi



### RECEPTURA na 38 sztuk po 600g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

#### Ciasto:

Mąka pszenna typ 750	6,000 kg
Mąka żytnia typ 720	4,000 kg
UNIFERM VarioPom	5,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
UNIFERM AKTIVA	0,500 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	10,000 kg

**RAZEM:** 25,800 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Kęsy wydłużyć, ułożyć do koszyków i wstawić do garowni. Wygarowane kęsy wyłożyć na aparat załadowniczy, naciąć pod kątem.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	5 + 6 min.
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min.
Naważka:	0,670 kg
Gara:	45-50 min.
Czas wypieku*:	35-40 min.
Temp. wypieku*:	↑230°C ↓210°C

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

## Śląska Kartofla

Chleb pszenno-żytni na zakwasie orkiszowym z płatkami ziemniaczanymi i słonecznikiem



### RECEPTURA na 50 sztuk po 520g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

#### Ciasto:

Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
Mąka żytnia typ 720	5,000 kg
UNIFERM VarioPom	4,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
UNIFERM FermFresh® DinkelSauer	0,700 kg
Słonecznik	2,000 kg
UNIFERM AKTIVA	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	11,500 kg

**RAZEM:** 28,850 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Kęsy wkładać do forem, posypać mąką żytnią i wstawić do garowni.
- Na 3/4 gary naciąć 3 na 3.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	9 + 4 min.
Temp. ciasta:	29-31°C
Spoczynek:	ok. 20 min.
Naważka:	0,570 kg
Gara:	40-45 min.
Czas wypieku*:	ok. 40 min.
Temp. wypieku*:	↑230°C ↓210°C

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

## Bułki "parki" ze szczypiorkiem

Pieczywo pszenne z płatkami ziemniaczanymi



### RECEPTURA na ok. 175 sztuk (połączonych) po 100 g

Wszystkie składniki, oprócz szczypiorku dokładnie wymieszać.

#### Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
<b>UNIFERM VarioPom</b>	<b>3,000 kg</b>
<b>UNIFERM Eisstar</b>	<b>0,300 kg</b>
<b>UNIFERM AKTIVA</b>	<b>0,400 kg</b>
Sól	0,200 kg
Świeży szczypiorek	0,600 kg
Woda, ok.	8,000 kg

**RAZEM: 22,500 kg**

- Pod koniec mieszania dodać szczypiorek.
- Ciasto podzielić na presy.
- Przed garą, odcięte kęsy złączyć w pary, naciąć i odwrócić (nacięciem do dołu).
- Przed wsadem odwrócić nacięciem do góry i wypiekać z zaparowaniem.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	6 + 5 min.
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min.
Presa:	1,900 kg
Gara:	40-45 min.
Czas wypieku*:	15-17 min.
Temp. wypieku*:	↑220°C ↓210°C

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

## Bułki obiadowe

Pieczywo pszenne z płatkami ziemniaczanymi



### RECEPTURA na ok. 300 sztuk po 65 g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

#### Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
<b>UNIFERM VarioPom</b>	<b>3,000 kg</b>
<b>UNIFERM Eisstar</b>	<b>0,300 kg</b>
<b>UNIFER AKTIVA</b>	<b>0,400 kg</b>
Sól	0,200 kg
Woda z lodem, ok.	8,800 kg

**RAZEM: 22,700 kg**

- Ciasto podzielić na kęsy.
- Odcięte kęsy posypać mąką żytnią i zaokrąglić.
- Odcięte kęsy układać zwinieniem do dołu i wsadzić do gary.
- Przed wsadem odwracać kęsy zwinieniem do góry i wypiekać z zaparowaniem.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	6 + 5 min.
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min.
Presa:	2,300 kg
Gara:	40-45 min.
Czas wypieku*:	15-17 min.
Temp. wypieku*:	↑220°C ↓200°C

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

# Wielkopolska Pyra

Chleb orkiszowo-żytni z płatkami ziemniaczanymi



## RECEPTURA na 60 sztuk po 420 g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

### Ciasto:

Mąka orkiszowa typ 680	7,000 kg
Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
<b>UNIFERM VarioPom</b>	<b>4,000 kg</b>
<b>UNIFERM MegaStabil</b>	<b>0,150 kg</b>
<b>UNIFERM FermFresh® DinkelSauer</b>	<b>0,700 kg</b>
<b>UNIFERM AKTIVA</b>	<b>0,300 kg</b>
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	12,400 kg

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*	9+ 6 min.
Temp. ciasta:	28-30 °C
Spoczynek:	ok. 20 min.
Naważka:	0,460 kg
Gara:	45-50 min.
Czas wypieku*:	35-40 min.
Temp. wypieku*:	ok. 225 °C

**RAZEM:** **27,750 kg**

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy, posypując mąką żytnią delikatnie zaokrąglić.
- Układać do kwadratowych form, zwinięciem ku górze.
- Wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.

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

# UNIFERM VarioPom

Mieszanka do produkcji pieczywa ziemniaczanego

Mieszanka o zróżnicowanych wariantach dozowania oraz szerokim zastosowaniu do wielu rodzajów pieczywa.

Dzięki **UNIFERM VarioPom** zapewnią Państwo swoim Klientom:

- pieczywo o wysokim profilu świeżości oraz delikatnym smaku
- wyjątkowo wilgotny „soczysty” mięksisz
- początkową świeżość, aż do ostatniego kawałka.

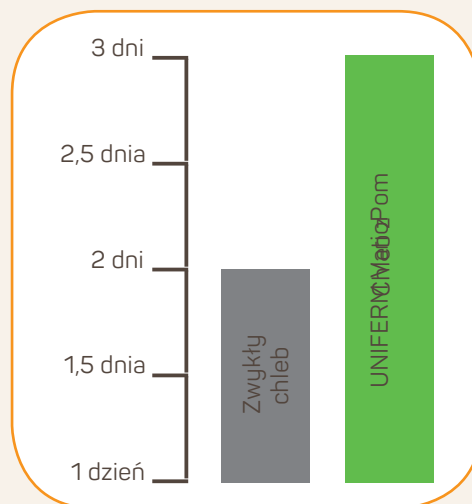
Wysoka zawartość płatków ziemniaczanych oraz udział zakwasu pszennego w mieszance dodaje pieczyw wyjątkowości i gwarantuje nowe doznania smakowe.

**Zastosowanie:** pieczywo drobne, chleby

**Dozowanie:** 30...50% na mąkę  
20...30% na ciasto



- **Elastyczne dozowanie** – możliwość dodania do mąki lub do ciasta
- **Soczysty mięksisz** – nieklasyczna struktura niespotykana wilgotność mięksiszu
- **Naturalne przedłużenie świeżości** – dzięki zawartości płatków ziemniaczanych
- **Zróżnicowane dozowanie** - zależne od receptur lub potrzeb



Utrzymanie świeżości chleba zwykłego mieszanego

**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