



PRODUKT



UNIFERM

FermFresh® Rote Bete

Świeży produkt fermentacyjny na bazie fermentowanego czerwonego buraka



## Żytni z burakiem

Pieczywo żytnie



### RECEPTURA na 40 sztuk

#### Ciasto:

UNIFERM FermFresh® Rote Bete	4,000 kg
UNIFERM FrischStabil	0,250 kg
UNIFERM Aktiva	0,500 kg
Mąka żytnia typ 720	9,000 kg
Mąka pszenna typ 750	1,000 kg
Sól	0,220 kg
Woda	8,500 kg

#### RAZEM:

23,470 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 15 minut
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,580 kg, włożyć do foremek.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

\*Opcjonalnie można dodać kminek w ilości 0,10 kg

\*\* Opcjonalnie można dodać kumin rzymski mielony w ilości 0,10 kg.

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	10+3min.
Temp. ciasta:	28-30° C
Fermentacja wstępna:	15 min.
Fermentacja końcowa:	50 min.
Naważka kęsa:	0,580 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 220°C
Czas wypieku:	50 min.

## Ciabatta

Pieczywo pszenne



### RECEPTURA na 225 sztuk

#### Ciasto:

UNIFERM FermFresh® Rote Bete	2,500 kg
UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,500 kg
UNIFERM Eisstar	0,350 kg
UNIFERM Aktiva	0,250 kg
Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
Semolina	1,000 kg
Sól	0,200 kg
Woda	7,700 kg

#### RAZEM:

22,500 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 60 minut , w połowie czasu fermentacji złożyć ciasto na trzy.
- Ciasto delikatnie rozwałkować, wycinać prostokąty o masie 0,100 kg.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni.

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6+12 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Fermentacja końcowa:	Odroczona fermentacja
Naważka kęsa:	0,100 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 220°C
Czas wypieku:	25 min.

## Rustykalny Burak

Pieczywo pszenno-żytnie



## Prowansalski Burak

Pieczywo pszenne



### RECEPTURA na 33 sztuk

#### Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	3,000 kg
UNIFERM FrischStabil	0,200 kg
UNIFERM Aktiva	0,200 kg
Maką pszenna typ 550	8,000 kg
Maka żytnia typ 720	2,000 kg
Sól	0,250 kg
Woda	6,700 kg

**RAZEM:**

**20,350 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 60 minut, po 30 min. złożyć ciasto na trzy. Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,600 kg i delikatnie zaokrąglić.
- Włożyć do koszyczków.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory.

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6+12 min.
Temp. ciasta:	27 ° C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Naważka (kęsa):	0,600 kg
Fermentacja końcowa:	60 min.
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 210 ° C
Czas wypieku:	40 min.

### RECEPTURA na 60 sztuk

#### Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	2,500 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
UNIFERM Aktiva	0,200 kg
Maką pszenna typ 550	10,000 kg
Sól	0,220 kg
Olej rzepakowy	0,200 kg
Zioła prowansalskie	0,050 kg
Woda	7,500 kg

**RAZEM:**

**20,970 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 90 minut.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,350 kg, delikatnie wydłużyć, obtoczyć w mące żytniej, ułożyć słuzą do dołu w kastach.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni.

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	7+13 min.
Temp. ciasta:	24 ° C
Fermentacja wstępna:	90 min.
Naważka:	0,350 kg
Fermentacja końcowa:	Odroczona fermentacja
Temp. wypieku:	235 ° C
Czas wypieku:	22 min.

# UNIFERM FermFresh® RoteBete

Świeży produkt fermentacyjny na bazie fermentowanego czerwonego buraka

UNIFERM FermFresh® Rote Bete to innowacyjny produkt, absolutnie unikatowy i jedyny o tak wyjątkowym charakterze na rynku.

UNIFERM FermFresh® Rote Bete powstaje w wyniku wieloetapowego procesu fermentacyjnego. Kawałki buraka są najpierw delikatnie fermentowane, a następnie wzbogacone zakwasem orkiszowym, co pozwala na rozwinięcie ich naturalnej słodyczy, głębi smaku i aromatu. Proces ten sprawia, że produkt staje się gotowy do użycia, zachowując swoje walory odżywcze.

Pieczywo z dodatkiem UNIFERM FermFresh® Rote Bete wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem, aromatem oraz interesującą teksturą buraka. Dzięki naturalnym barwnikom – betacyjaninom – zyskuje atrakcyjny czerwono-fioletowy kolor. Każdy chleb, bułka czy babka jest wilgotna, delikatna w miękiszu i pełna autentycznego aromatu buraka z subtelną nutą fermentacyjną.

UNIFERM FermFresh® Rote Bete to połączenie tradycji fermentacji z nowoczesnym podejściem do piekarnictwa – naturalna barwa czerwono-fioletowa, wyrazisty aromat i tekstura kawałków buraka sprawiają, że produkt spełnia oczekiwania osób poszukujących zdrowych, naturalnych i funkcjonalnych wypieków w nowoczesnym wydaniu.

**Zastosowanie:** do produkcji różnorodnych wyrobów piekarskich i półcukierniczych.

**Dozowanie:** od 20 do 40% na mąkę



 czysta etykieta  bez laktozy  produkt fermentacyjny  wegański

*UNIFERM FermFresh® Rote Bete -  
nowy wymiar kreatywności piekarniczej!*

**Buraki to źródło prozdrowotnych związków!**  
flawonoidów, azotanów, betalain, folianów oraz związków mineralnych takich jak mangan, potas i miedź. Wspierają układ krążenia, działają krwiotwórczo i wspomagają zdrowie wątroby.

- **Naturalny kolor i tekstura**- kawałki buraka nadają wypiekom intensywny czerwono-fioletowy odcień, który przyciąga wzrok i wyróżnia pieczywo na półce. Kolor i tekstura są w pełni naturalne, dzięki czemu wypieki wyglądają apetycznie, a jednocześnie pozostają autentyczne.
- **Długotrwała świeżość**- fermentowane kawałki buraka wspierają utrzymanie świeżości pieczywa. Naturalnie lekko kwaśny profil fermentacji spowalnia proces wysychania miękiszu i pomaga zachować jego wilgotność oraz sprężystość. Dzięki temu gotowe wypieki pozostają świeże, nawet kilka dni po wypieku.
- **Produkt w zgodzie z trendami**- naturalny, clean label, łatwy w użyciu (convenience) i vegan – odpowiada oczekiwaniom współczesnych konsumentów poszukujących zdrowych, funkcjonalnych produktów.
- **Wszechstronne zastosowanie** - UNIFERM FermFresh® Rote Bete idealnie komponuje się zarówno z klasycznymi, jak i słodkimi wypiekami: chleby, bułki, bagietki, babki, mini pączki czy przekąski. Dzięki czemu wypieki wyróżniają się na rynku.
- **Połączenie tradycji i innowacji**- produkt łączy tradycyjną fermentację buraka z nowoczesnym podejściem do piekarnictwa. Proces fermentacji wzmacnia smak, aromat i wartości odżywcze buraka. Dzięki temu wypieki stają się nie tylko atrakcyjne, funkcjonalne i zgodne z trendami zdrowego żywienia. Każdy produkt staje się wyjątkowy, harmonijnie łącząc autentyczność tradycji z innowacyjnością.



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