



PRODUKT



UNIFERM

FermFresh® Gerstenmalz



Świeży produkt fermentacyjny na bazie
jęczmiennego słoju oraz witalnej
mieszanki ziaren i nasion



Chleb Słodowe Żyto

Chleb BuenaVita



RECEPTURA na 9 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	3,300 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,100 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
	Mąka pszenna	0,500 kg
	Słonecznik	0,700 kg
	Sezam	0,300 kg
	Woda	3,150 kg
Posypka:	Płatki jęczmienne	0,300 kg

RAZEM: 11,350 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach
- Po miesieniu podzielić ciasto na kęsy i włożyć do form tostowych.
- Posypać centrycznie płatkami jęczmienia.
- Wypiekać jak chleb żytni.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	15 + 2 min.
Temp. ciasta:	28 °C
Fermentacja wstępna:	30 min.
Naważka:	1,200 kg
Fermentacja końcowa:	35 min.
Czas wypieku*:	50 min.
Temp. wypieku*:	240 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	naważka - zależna od objętości formy i chęci uzyskania określonej gramatury chleba

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

RECEPTURA na 66 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	3,000 kg
	UNIFERM TopBack	0,050 kg
	UNIFERM Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna	10,000 kg
	Olej	0,200 kg
	Sól	0,150 kg
	Woda	7,750 kg
Posypka:	Płatki jęczmienne	2,000 kg

RAZEM: 21,350 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach, UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz i sól dodać do ciasta, około 5 min. przed końcem mieszania.
- Po leżakowaniu ciasto podzielić na kęsy uformować w prostokąt (zawijając ciasto pod spód)
- Przed wsadem do gary pokryć połowę kęsa płatkami jęczmiennymi.
- Uformowane kęsy garują służą do dołu ok. 40 minut.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	4 + 16 min.
Temp. ciasta:	24-25 °C
Fermentacja wstępna:	90 min.
Naważka:	0,350 kg
Fermentacja końcowa:	ok. 40 min.
Czas wypieku*:	22-24 min.
Temp. wypieku*:	230 °C
Wskazówka:	ciastodługo leżakujące, minimum 90 min

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

Batony szparagowe



RECEPTURA na 165 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	1,200 kg
	UNIFERM TopBack	0,020 kg
	UNIFERM Aktiva	0,080 kg
	Mąka pszenna	4,000 kg
	Olej	0,080 kg
	Sól	0,060 kg
	Woda	2,000 kg
Farsz:	Ser żółty	1,650 kg
	Szparagi (marynowane-130szt)	1,690 kg
RAZEM:		7,440 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach
- Ciasto wałkować na grubość ok. 4 mm w prostokąt ok. 40 x 80 cm.
- Z ciasta wycinać wzdłuż pasy o szerokości ok 7 cm.
- Na pasy układać w rzędzie szparagi, następnie zamknąć ciastem szparagi w środku.
- Z powstałego „rulonu ciasta ze szparagami” odcinać o. 6 cm kęsy.
- Przed wsadem układać po pół plastra sera na każdym kęsie.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	4 + 7 min.
Temp. ciasta:	25-26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (ciasto):	0,045 kg
Naważka (ciasto+farsz):	0,065 kg
Fermentacja końcowa:	50 min.
Czas wypieku*:	8-10 min.
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 230 °C

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

Sakiewki z mozzarellą i pomidorem Sakiewki Piccante



RECEPTURA na 66 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	0,600 kg
	UNIFERM TopBack	0,010 kg
	UNIFERM Aktiva	0,040 kg
	Mąka pszenna	2,000 kg
	Olej	0,040 kg
	Sól	0,030 kg
	Woda	1,000 kg
Obkład:	Pomidor świeży (kostka)	1,320 kg
	*(lub pomidor suszony w zalewie)	0,330 kg
	Ser mozzarella	0,660 kg

RAZEM: **3,720 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.
- Ciasto zaokrąglić na dzielarce, zaokrąglone kęsy delikatnie wydłużać tak aby końce były lekko szpiczaste.
- Następnie nacinać głęboko wzdłuż i wstawić do garowni na ok 30 min.
- Po tym czasie w miejsce nacięcia położyć ser mozzarella i pokrojone w kostkę pomidory lub suszone (w zalewie).
- Wstawić ponownie do garowni na ok 20 minut, następnie do pieca.
- Bezpośrednio po wypieku można posypać bułki świeżą bazylią lub dodać suszoną bazylię do pomidora przed wsadem do pieca.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	4 + 7 min.
Temp. ciasta:	25-26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (ciasto):	0,056 kg
Naważka (ciasto+farsz):	0,086 kg (pomidor świeży)
Naważka (ciasto+farsz):	0,071 kg (pomidor suszony)
Fermentacja końcowa:	50 min.
Czas wypieku*:	10-11 min.
Temp. wypieku*:	230 °C / spadająca do 210 °C

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzajupieca czy miśiarki.

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz

Świeży produkt fermentacyjny na bazie jęczmiennego słoðu oraz witalnej mieszanki ziaren i nasion

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz to łagodnie sfermentowana mieszanka, której składniki: aromatyczny słoð jęczmienny, siemię lniane, ziarna pszenicy słoðowej, otręby owsiane, sezam, proso, płatki kukurydziane czynią produkt źródłem pełnych witalności wrażeń smakowych. Zakwas żytni dopełnia wyrazisty smak.

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz to idealna baza do przekąsek sezonowych oraz przysmaków z nadzieniem, obkładem, gotowych zaspokoić konsumentów mobilnych, spożywających lunch w trakcie innych czynności. Nowatorskie przekąski, tzw. Vita-przysmaki, z nadzieniem zamkniętym w bułce dodatkowo eliminuje niebezpieczeństwo zabrudzeń podczas konsumpcji.

Zastosowania: witalne przekąski, pieczywo drobne, chleby

Dozowanie: 10 do 40% na mąkę, lub w zależności od pieczywa



 czysta etykieta  bez laktozy  produkt fermentacyjny  wegański

- o **Wysoki profil świeżości pieczywa** – dzięki fermentacji naturalnych składników – czysta etykieta
- o **Wyjątkowy profil aromatyczny** pieczywa dzięki wyszukanej kombinacji słoðu jęczmiennego, pełnych witalności nasion i ziaren oraz zakwasu żytniego
- o **Elastyczny w zastosowaniu składnik bazowy** do produkcji różnorodnego pieczywa typu snack, pieczywa drobnego i chleba o naturalnie rustykalnym charakterze
- o **Indywidualne pieczywo**, urozmaicone zianami i nasionami o lekko słoðowym smaku i pełnym, ziarnistym charakterze



Potrzebujå 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