



Chleb - Obfitość zbóż

Receptura na 45 szt. po 430 g

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
	Mąka pszenna	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	4,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,250 kg
	Woda	8,500 kg
RAZEM:		22,950 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	11 + 2 min
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	30 min
Naważka:	0,500 kg
Gara:	60 min
Czas wypieku*:	35 min
Temp. wypieku*:	255 °C / spadająca do 220 °C
Wskazówka:	opcjonalnie przed wsadem do pieca posypujemy mąką

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy 0,50 kg.
- Na blachę z papierem piekarniczym układać dedykowane formy typu „ring” (okrągła jak do biskopta o śr. 16 cm).
- Kęsy ułożyć do form, oprószyć mąką i wstawić do garowni.
- Po garze wsadzać do pieca z zaparowaniem.

UNIFERM FermFresh® Dinkel

Świeży produkt fermentacyjny na bazie orkiszu, wzbogacony miodem.

Podczas gdy konsumenci poszukują coraz nowszych gatunków zbóż, urozmaicenia smaku, wzrasta popularność wciąż nie tak jeszcze powszechnego orkiszu. UNIFERM FermFresh® Dinkel to wstępnie sfermentowane, całe ziarna orkiszu, dopełnione zakwasem orkiszowym, wzbogacone miodem, zapewnią niebywale wrażenia smakowe pieczywa, nadając mu wyszukany smak oraz witalny charakter. Ta kompozycja świeżych składników znacznie zwiększa potencjał i atrakcyjność pieczywa wzmagając zainteresowanie konsumentów.

Zastosowania:
pieczywo drobne, również pełnoziarniste, chleby i przekąski
Dozowanie:
10 do 40% na mąkę



- Bogaty skład – całe ziarna orkiszu, zakwas orkiszowy, miód.
- Przekonujący „świeży” profil pieczywa – dzięki naturalnie sfermentowanym składnikom, czysta etykieta.
- Charakterystyczny aromat pieczywa – dzięki odpowiednio dopasowanej kombinacji świeżych składników: ziaren orkiszu, zakwasu orkiszowego i miodu.
- Elastyczne dozowanie – bezpośrednio do przerobionych składników bazowych dla różnorodnego pieczywa: począwszy od chleba orkiszowego, poprzez pieczywo drobne ,aż po przekąski – urozmaicone odżywianie stanie się przyjemnością!



FermFresh® Dinkel

Świeży produkt fermentacyjny na bazie orkiszu, wzbogacony miodem





RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna typ 750	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh®Dinkel	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh®Dinkelsauer	0,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Woda ok.	8,500 kg
RAZEM:	22,700 kg	

PRODUKCJA

Mieszanie*:	7 + 15 min
Temp. ciasta:	28 °C
Spoczynek:	15 min
Naważka:	0,470 kg
Gara:	ok. 30 min
Czas wypieku*:	35 min
Temp. wypieku*:	245 °C / spadająca do 220 °C
Wskazówka:	możliwość zastosowania posypki: czarny sezam, siemę lniane, sezam w ilości 1,50 kg na powyższą ilość ciasta, w proporcji (czarny sezam 0,30 kg, siemę lniane 0,60 kg, sezam 0,60 kg)

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy i ułożyć do forem dedykowanych (kwadratowe o podstawie 11x11 cm, krawędziach górnych 13x13 cm).
- Opcjonalnie, przed wsadem posypać chleb w formach mieszaną siemienia lnianego, sezamu oraz czarnego sezamu).



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	1,100 kg
	Mąka żytnia typ 2000	0,600 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,900 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,110 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg
	Sól	0,120 kg
	Słonecznik	1,100 kg
	Siemę lniane	0,450 kg
	Woda	7,250 kg
RAZEM:	24,930 kg	

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 9 min
Temp. ciasta:	24-25 °C
Spoczynek:	60 min
Naważka	0,470 kg
Gara:	60 min
Czas wypieku*:	30 min
Temp. wypieku*:	245 °C

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

- FermFresh® Dinkel oraz sól dodać na 3 minuty przed końcem miesienia ciasta.
- Po spoczynku podzielić na kęsy 0,47 kg, zaokrąglić, wydłużyć i ułożyć do koszyków.
- Kęsy w koszykach wstawić do garowni.
- Następnie lekko nacinać wzdłuż, oraz wykladać z koszyków na blachę lub aparat załadunkowy.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

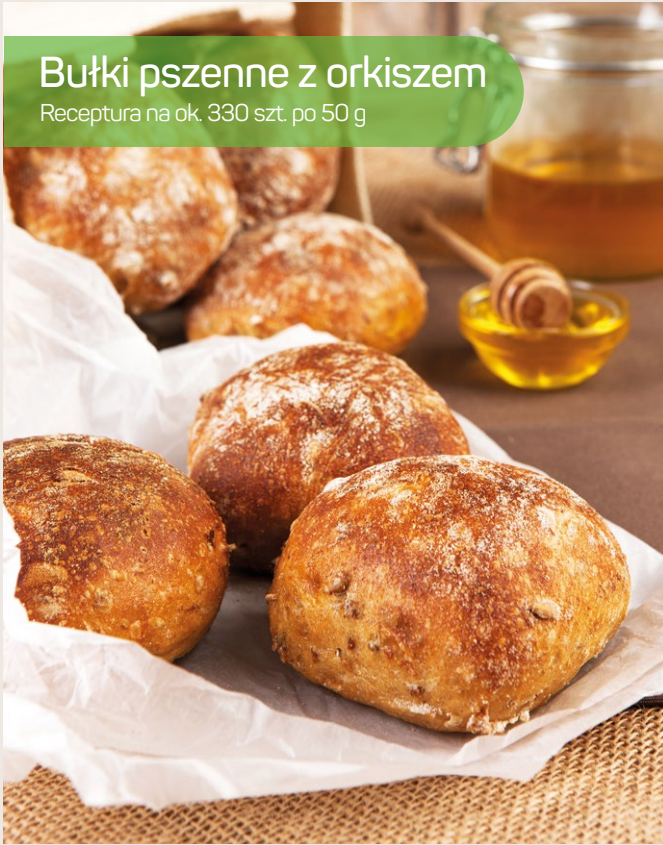
Ciasto:	Mąka orkiszowa pełnoziarnista	8,500 kg
	Mąka orkiszowa typ 680	1,500 kg
	UNIFERM FermFresh®Dinkel	3,300 kg
	UNIFERM FermFresh®Dinkelsauer	0,300 kg
	Nasiona słonecznika	1,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	7,200 kg
RAZEM:	22,600 kg	

PRODUKCJA

Mieszanie*:	6 + 5 min
Temp. ciasta:	28 °C
Spoczynek:	30 min
Naważka	0,600 kg
Gara (sztuk):	55 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 190 °C
Wskazówka:	opcjonalnie obtoczyć kęsy w słoneczniku w ilości 3,50 kg na podaną ilość ciasta (ok. 90 g na sztukę/chleb)

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy 0,60 kg.
- Wydłużyć kęsy (opcjonalnie obtoczyć w słoneczniku) i układać do formy.
- Wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg	
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,400 kg	
	UNIFERM Baguette del Sol	1,100 kg	
	Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg	
	Nasiona słonecznika	1,100 kg	
	Olej	0,350 kg	
	Woda	6,950 kg	
	RAZEM:	23,100 kg	

PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 9 min
Temp. ciasta:	25 °C
Spoczynek:	70 min
Naważka (presa):	2,100 kg
Gara (sztuk):	45 min
Czas wypieku*:	18 min
Temp. wypieku*:	230 °C / spadająca do 200 °C

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

- FermFresh® Dinkel najlepiej dodać na 3 minuty przed końcem miesienia.
- Po spoczynku podzielić na presy.
- Presy 2,100 kg, podzielić na dzielarce i zaokrąglić.
- Kęsy bułek układać na blasze i wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkel	3,000 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,500 kg
RAZEM:	19,300 kg	

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 3 min
Temp. ciasta:	24 °C
Spoczynek:	10 min
Naważka (ciasto):	0,050 kg
Gara (sztuk):	30-35 min
Czas wypieku*:	16-18 min
Temp. wypieku*:	240 °C

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy wg uznania (np. po ok. 6 kg).
- Kęs ciasta wałkować na grubość ok 3-4 mm.
- Następnie wyciąć kwadraty 10x10 cm, o wadze ok. 50 g.
- Następnie szprycować bądź nakładać farsz 0,04 kg na 0,05 kg ciasta.
- Kwadrat składać ręcznie w a' la kopertę (kształt trójkąta).
- Po złożeniu układać na wierzch mały plaster sera żółtego (ok. 10 g).
- Układać kęsy na blasze i stawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.