

## UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

### Špaldový kvas pro rozmanité druhy pečiva

Zákazníci hledají rozmanitost mezi známými druhy obilnin. Hlavně proto je mezi zákazníky velmi oblíbená znovu objevená špalda. Pšenice špalda patří mezi nejstarší pěstované obilniny a odlišuje se hlavně chutí, pečivu dává lehce ořechovou chuť. Ve výrobku UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer byla špalda ponechána v procesu jemné fermentace, tak aby vytvořila špaldový kvas. Celkovou chuť doplňuje malé množství jablečného octa a soli. Toto spojení zajistí přirozenou čerstvost pečiva a typickou chuť špaldy.

**Použití:** housky, chleby, celozrnné pečivo, drobné pečivo pro ve studené kuchyni  
**Dávkování:** 1-6 % na mouku, individuálně dle druhu pečiva  
**Kvasovost:** 60  
**Obsah soli:** 6%  
**Balení:** 11kg – typ Bag in Box



- **Snadné dávkování** – tekutá forma výrobku
- **Okamžité použití** – přímo se základními surovinami receptur
- **Velká využitelnost** – nejen do špaldového pečiva, vhodné také pro další druhy pečiva
- **Přirodní složky** – umocňující aroma a chuť pečiva díky přirodně fermentovaným složkám
- **Pečivo 100% špaldové** – možná výroba pečiva výhradně ze špaldy.



Připraven pro použití s variabilním dávkováním



## FermFresh® Dinkelsauer

Špaldový kvas pro rozmanité druhy pečiva

Potřebujete více informací? Jsme Vám k dispozici.

Kontakt v ČR a SR | Martin Mach | mob.: +420 724 248 173 | email: m.mach@uniferm.pl



## Chléb graham

se špaldovým kvasem



### RECEPTURA

- Všechny suroviny důkladně promíchat.

<b>Těsto:</b>	Grahamová mouka	3,500 kg
	Pšeničná mouka	2,500 kg
	Žitná mouka	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,450 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Droždí UNI Aktiva	0,300 kg
	Sůl	0,130 kg
	Voda	4,200 kg
<b>CELKEM:</b>		<b>12,180 kg</b>

### PŘÍPRAVA

Míchání*:	6 + 4 min
Teplota těsta:	26°C
Odpočinek těsta:	20 min
Navážka:	0,600 kg
Kynutí:	50 min
Doba pečení:	40 min
Teplota pečení:	245°C ↓ 200°C

\*Parametry pečení a míchání se mohou lišit na základě používaného technologického vybavení pekárny

- Po odpočinku nadělit těsto na kusy 0,600kg a uložit do ošatek (příp. forem)
- Po vykynutí možno zaprášit špaldovou moukou
- Péct se zapářením při spadající teplotě

## Špaldová ciabatta

se špaldovým kvasem



### RECEPTURA

- Všechny suroviny důkladně promíchat

<b>Těsto :</b>	Špaldová mouka	9,000 kg
	Špaldová celozrnná mouka	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,300 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Olej	0,350 kg
	Droždí UNI Aktiva	0,150 kg
	Sůl	0,200 kg
	Voda	7,800 kg
<b>CELKEM:</b>		<b>19,100 kg</b>

<b>Posyp:</b>	Špaldová celozrnná mouka	0,200 kg
---------------	--------------------------	----------

- Těsto nechat zrát ve vymazané plastové přepravce (doporučeno vymazat olivovým olejem)
- Po odpočinku nadělit těsto na kusy 0,500kg a uložit na plechy nebo na sázečí zařízení
- Po vykynutí posypat celozrnnou špaldovou moukou a péct se zapářením

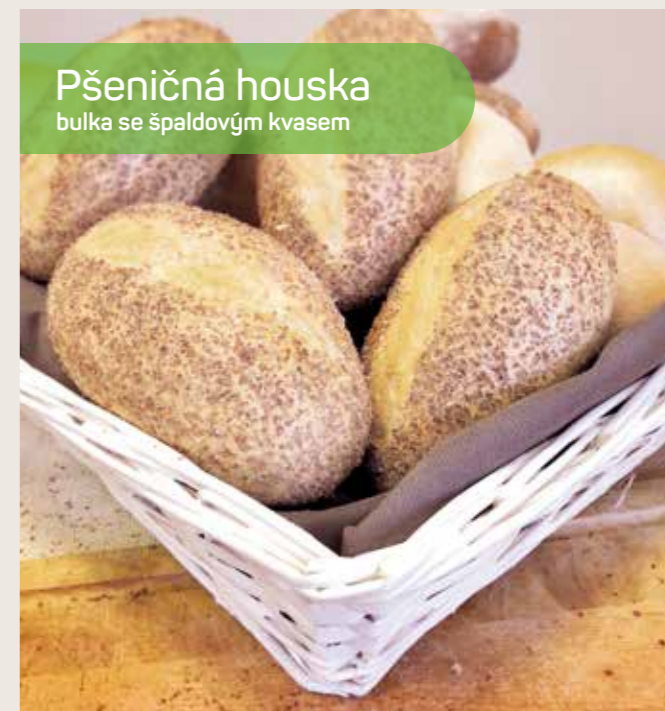
### PŘÍPRAVA

Míchání*:	7 + 12 min
Teplota těsta :	25°C
Odpočinek těsta :	minimálně 120 min
Navážka :	0,500 kg
Kynutí :	50 min
Doba pečení :	35 min
Teplota pečení :	245°C ↓ 210°C
Poznámka :	Zapáření poloviční než u drobného pečiva. Komin otevřít 5 minut před koncem pečení

\*Parametry pečení a míchání se mohou lišit na základě používaného technologického vybavení pekárny

## Pšeničná houska

bulka se špaldovým kvasem



### RECEPTURA

- Všechny suroviny důkladně promíchat

<b>Těsto:</b>	Pšeničná mouka	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	Droždí UNI Aktiva	0,400 kg
	Cukr	0,100 kg
	Olej	0,250 kg
	Sůl	0,200 kg
	Voda	5,000 kg

<b>CELKEM:</b>		<b>16,450 kg</b>
----------------	--	------------------

- Po odpočinku nadělit těsto na kusy 2,100kg a zpracovat na děliče na klonky 80 g
- Zpracování (tvar) klonků dle technologických možností pekárny
- Po vykynutí dále možné posypat nebo nařezat
- Péct se zapářením při spadající teplotě

### PŘÍPRAVA

Míchání*:	4 + 7 min
Teplota těsta:	26°C
Odpočinek těsta:	10 min
Navážka:	2,100 kg
Kynutí:	45 min
Doba pečení:	10 min
Teplota pečení:	245°C ↓ 210°C

\*Parametry pečení a míchání se mohou lišit na základě používaného technologického vybavení pekárny