



Pane Adria

Mieszanka do produkcji chleba oraz drobnego
pieczywa śródziemnomorskiego

UNIFERM Pane Adria

Mieszanka do produkcji chleba oraz drobnego pieczywa śródziemnomorskiego

Mieszanka **UNIFERM Pane Adria** to baza do produkcji aromatycznego pieczywa o wyjątkowych, nietragedycyjnych walorach smakowych. Zawarte w niej przyprawy nadają pieczywu delikatny aromat potraw basenu Adriatyku. Dzięki zastosowaniu **UNIFERM Pane Adria** i zawartych w niej przypraw na bazie czosnku, kurkumy i cebuli, ze zwyczajowego ciasta chlebowego, bułkowego, można uzyskać bardzo atrakcyjny, aromatyczny, subtelnie odmieniony smak pieczywa.

Zastosowanie: chleb oraz drobne pieczywo śródziemnomorskie

Dozowanie: ok. 10% na mąkę

- **Niewielkie dozowanie** – tylko 10% na mąkę
- **Różnorodność zastosowania** – do produkcji chleba, ale także drobnego pieczywa z krajów śródziemnomorskich, takiego jak ciabatta, bagietka, czy lekka bułka pszenna
- **Charakterystyczny aromat** – pieczywo ze smakiem klimatu śródziemnomorskiego
- **Oryginalna forma** – nietypowy wygląd chleba Pane Adria przyciąga konsumentów



Chleb Pane Adria

Receptura na 33 szt. po 500 g

RECEPTURA

○ Wszystkie składniki intensywnie wymieszają

Ciasto:	Chleb Pane Adria	Ciabatta*
Mąka pszenna	7,000 kg	10,000 kg
Mąka żytnia	3,000 kg	-
UNIFERM Pane Adria	1,000 kg	1,100 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,220 kg
Olej	0,150 kg	0,220 kg
Sól	0,080 kg	-
Woda	7,200 kg	9,320 kg
RAZEM	18,930 kg	20,860 kg

* Receptura na 173 szt. po 100 g

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4-6 min.	3-20 min.
Temp. ciasta:	26°C	ok. 24-25°C
Spoczynek:	15 min.	120 min.
Naważka:	0,570	0,120
Gara:	ok. 60 min.	ok. 45 min.
Temp. wypieku:	240-210°C	230-210°C
Czas wypieku:	ok. 35 min.	18 min.
Wskazówka:	Formujemy kęsy w rulon i zwijamy w „kształt ślimaka”	Ostatnie 4 min. luft otwarty

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

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl