



PRODUKT



Roggen

Mieszanka do produkcji żytniego
pieczywa drobnego



UNIFERM Roggen

Mieszanka do produkcji żytniego pieczywa drobnego

Mieszanka **UNIFERM Roggen** to gwarancja pieczywa żytniego, mieszanego najwyższej jakości. Jest produktem o wszechstronnym zastosowaniu zarówno do bułek, bagietek jak i chleba. Zawarty w mieszance zakwas gwarantuje aromatyczny smak i zapach wypieków żytnich, które niezmiennie od lat cieszą się dużym uznaniem konsumentów.

Zastosowanie: chleb oraz drobne pieczywo

Dozowanie: 15% na mąkę

- Skoncentrowane dozowanie – tylko 15% na mąkę
- Perfekcyjna baza – dla szerokiego asortymentu pieczywa żytniego
- Idealna mieszanka – do sterowania czasem garowania (zapiekanie, mrożenie kęsów)
- Rewelacyjny smak żyta oraz godna podziwu świeżość

Bułki

Receptura na ok. 270 szt. po 60 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

	Bułki	Bagietka*
Mąka żytnia	5,000 kg	5,000 kg
Mąka pszenna	5,000 kg	5,000 kg
UNIFERM Roggen	1,500 kg	1,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,600 kg
UNIFERM MegaStabil	–	0,120 kg
Sól	–	0,060 kg
Olej	–	0,200 kg
Woda, ok.	7,200 kg	8,000 kg
RAZEM	19,200 kg	20,480 kg

*Receptura na 64 szt. po 250 g

PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 6 min	4 + 8 min
Temp. ciasta:	26 °C	26 °C
Spoczynek:	ok. 15 min	30 min
Naważka (presa):	2,100	0,350
Gara:	ok. 40 min	ok. 45 min
Temp. wypieku*:	240°C	260–220°C
Czas wypieku*:	20 min	20 min

*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