



PRODUKT



Witalne płatki ziemniaczane dla świeżości i smaku



VarioPom

Mieszanka do produkcji pieczywa ziemniaczanego

Podhalańska Gula

chleb żytni z płatkami ziemniaczanymi



RECEPTURA na 48 sztuk po 500g

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:

Mąka żytnia typ 720	10,000 kg
UNIFERM VarioPom	4,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,400 kg
Drożdże UNI AKTYWA	0,200 kg
Sól	0,200 kg
Woda, bardzo ciepła, ok.	12,400 kg
RAZEM:	27,400 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Włożyć do form i wstawić do garowni.
- Kęsy przed wsadem posypujemy mąką żytnią i opcjonalnie nakłuwamy wałkiem, tzw. językiem.

PRODUKCJA:

Mieszanie*	12 + 4 min
Temp. ciasta:	ok. 30-32°C
Spoczynek:	ok. 60 min
Naważka:	0,560 kg
Gara:	45-50 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	↑240°C ↓210°C

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

Kaszubska Bulwa

chleb pszenno-żytni z płatkami ziemniaczanymi



RECEPTURA na 38 sztuk po 600g

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąka pszenna typ 750	6,000 kg
Mąka żytnia typ 720	4,000 kg
UNIFERM VarioPom	5,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
Drożdże UNI AKTIVA	0,500 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	10,000 kg
RAZEM:	25,800 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Kęsy wydłużyć, ułożyć do koszyków i wstawić do garowni.
- Wygarowane kęsy wyłożyć na aparat załadowniczy, naciąć pod kątem.

PRODUKCJA

Mieszanie*	5 + 6 min
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min
Naważka:	0,670 kg
Gara:	45-50 min
Czas wypieku*:	35-40 min
Temp. wypieku*:	↑230°C ↓210°C

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

Śląska Kartofla

chleb pszenno-żytni na zakwasie orkiszowym z płatkami ziemniaczanymi i słonecznikiem



RECEPTURA na 50 sztuk po 520g

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
Mąka żytnia typ 720	5,000 kg
UNIFERM VarioPom	4,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
UNIFERM FermFresh® DinkelSauer	0,700 kg
Słonecznik	2,000 kg
Drożdże UNI AKTIVA	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	11,500 kg
RAZEM:	28,850 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy.
- Kęsy wkładać do forem, posypać mąką żytnią i wstawić do garowni.
- Na 3/4 gary naciąć 3 na 3.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*	9 + 4 min
Temp. ciasta:	29-31°C
Spoczynek:	ok. 20 min
Naważka:	0,570 kg
Gara:	40-45 min
Czas wypieku*:	ok. 40 min
Temp. wypieku*:	↑230°C ↓210°C

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

Bułki "parki" ze szczypiorkiem

pieczywo pszenne z płatkami ziemniaczanymi



RECEPTURA na ok. 175 sztuk (połączonych) po 100 g

- Wszystkie składniki, oprócz szczypiorku dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
UNIFERM VarioPom	3,000 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
Drożdże UNI AKTIVA	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Świeży szczypiorek	0,600 kg
Woda, ok.	8,000 kg
RAZEM:	22,500 kg

- Pod koniec mieszania dodać szczypiorek.
- Ciasto podzielić na presy.
- Przed garą, odcięte kęsy złączyć w pary, naciąć i odwrócić (nacięciem do dołu).
- Przed wsadem odwrócić nacięciem do góry i wypiekać z zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*	6 + 5 min
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min
Presa:	1,900 kg
Gara:	40-45 min
Czas wypieku*:	15-17 min
Temp. wypieku*:	↑220°C ↓210°C

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

Bułki obiadowe

pieczywo pszenne z płatkami ziemniaczanymi



RECEPTURA na ok. 300 sztuk po 65 g

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
UNIFERM VarioPom	3,000 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
Drożdże UNI AKTIVA	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Woda z lodem, ok.	8,800 kg
RAZEM:	22,700 kg

- Ciasto podzielić na kęsy.
- Odcięte kęsy posypać mąką żytnią i zaokrąglić.
- Odcięte kęsy układać zwinięciem do dołu i wsadzić do gary.
- Przed wsadem odwracać kęsy zwinięciem do góry i wypiekać z zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*	6 + 5 min
Temp. ciasta:	ok. 26°C
Spoczynek:	ok. 15 min
Presa:	2,300 kg
Gara:	40-45 min
Czas wypieku*:	15-17 min
Temp. wypieku*:	↑220°C ↓200°C

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

Wielkopolska Pyra

chleb orkiszowo-żytni z płatkami ziemniaczanymi



RECEPTURA na 60 sztuk po 420 g

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:

Mąka orkiszowa typ 680	7,000 kg
Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
UNIFERM VarioPom	4,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
UNIFERM FermFresh® DinkelSauer	0,700 kg
Drożdże UNI AKTIVA	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	12,400 kg
RAZEM:	27,750 kg

- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy, posypując mąką żytnią delikatnie zaokrąglić.
- Układać do kwadratowych form, zwinieniem ku górze.
- Wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem.

PRODUKCJA:

Mieszanie*	9 + 6 min
Temp. ciasta:	28-30°C
Spoczynek:	ok. 20 min
Naważka:	0,460 kg
Gara:	45-50 min
Czas wypieku*:	35-40 min
Temp. wypieku*:	ok. 225°C

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

UNIFERM VarioPom

Mieszanka do produkcji pieczywa ziemniaczanego

Mieszanka o zróżnicowanych wariantach dozowania oraz szerokim zastosowaniu do wielu rodzajów pieczywa.

Dzięki **UNIFERM VarioPom** zapewnią Państwo swoim Klientom:

- pieczywo o wysokim profilu świeżości oraz delikatnym smaku
- wyjątkowo wilgotny „soczysty” miękisz
- początkową świeżość, aż do ostatniego kawałka.

Wysoka zawartość płatków ziemniaczanych oraz udział zakwasu pszennego w mieszance dodaje pieczywu wyjątkowości i gwarantuje nowe doznania smakowe.

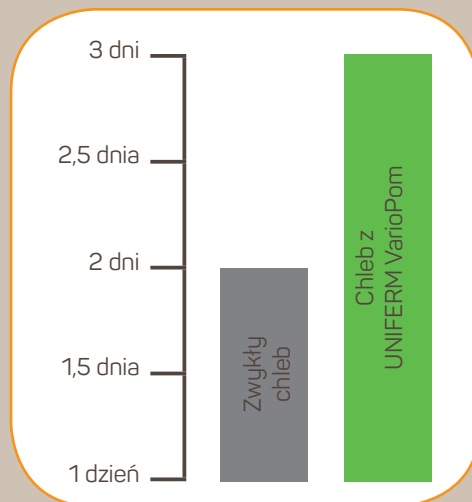
Zastosowanie: pieczywo drobne, chleby

Dozowanie: 30...50% na mąkę

20...30% na ciasto



- **Elastyczne dozowanie** – możliwość dodania do mąki lub do ciasta
- **Soczysty miękisz** – nieklasyczna struktura niespotykana wilgotność miękiszu
- **Naturalne przedłużenie świeżości** – dzięki zawartości płatków ziemniaczanych
- **Zróżnicowane dozowanie** - zależne od receptur lub potrzeb



Utrzymanie świeżości chleba zwykłego mieszanego

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