



## Ährenspez

Mieszanka do pieczywa drobnego  
z przyprawami





# UNIFERM Ährenspitz

Mieszanka do pieczywa drobnego z przyprawami

UNIFERM Ährenspitz gwarantuje rustykalne pieczywo, będące gwarancją smaku, stanowiące także idealną bazę dla nowoczesnych koncepcji przekąskowych. Starannie dobrane zboża, w postaci mieszanki śrut oraz przyprawy nadają pieczywu indywidualny charakter i profil smakowy. Chrupiąca skórka, puszysty miękisz oraz słodowy i pikantny smak idealnie komponuje się z pikantnymi potrawami. UNIFERM Ährenspitz jest odpowiedni do wszystkich rodzajów prowadzenia ciasta, także do obróbki maszynowej.

Zastosowanie: chleb oraz pieczywo drobne

Dozowanie: 36% na mąkę

- Ujmujący smak pieczywa
- Chrupiąca skórka, rustykalny charakter
- Oryginalna forma oraz różnorodność pomysłów na pieczywo
- Pewny i łatwy przerób
- Wysoka stabilność gary
- Doskonale nadaje się do produkcji z zastosowaniem metody Cool rising®
- Indywidualny charakter pieczywa poprzez dodanie różnego rodzaju mąk, śrut

## PRODUKCJA

	Bułki	Chleb żytni*
Mieszanie*:	4 + 9 min	8 + 1 min.
Spoczynek:	10 min	ok. 25 min
Temp. ciasta:	ok. 28°C	ok. 28°C
Pres:	2,000 kg	0,560 kg
Gara:	ok. 60 min.	40 min.
Czas wypieku:	18 min.	ok. 18 min
Temp. wypieku:	240°C	260 °C ↓ do 210 °C
Wskazówka:	Ostatnie 3 min. wypieku luft otwarty	-

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

## Bułki

Receptura na 339 szt. po 50 g



## RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

	Bułki	Chleb żytni*
Masa namoczona: (namaczać ok. 60 min.)	3,600 kg	3,600 kg
Woda	4,000 kg	4,000 kg
Mąka pszenna 550	10,000 kg	-
Mąka żytnia	-	10,000 kg
Ciasto:		
UNIFERM Eisstar	0,300 kg	-
UNIFERM Ferment- Sauer 200	-	0,550 kg
UNIFERM MegaStabil	-	0,150 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,200 kg
Woda, ok.	4,000 kg	5,000 kg
<b>RAZEM:</b>	<b>22,400 kg</b>	<b>23,500 kg</b>

\*Receptura na 41 szt. po 500 g

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