



ZIMA, ZIMA, ZIMA ...

Chleby i ciasta pełne bakalii.  
Najlepsze na zimową pogodę.



## świąteczna babka z orkiszem

### RECEPTURA na 66 sztuk

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM RoyalCake 30</b>	<b>3,000 kg</b>
	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkel</b>	<b>2,000 kg</b>
	Mąka pszenna typ 550	1,500 kg
	Mąka orkiszowa pełnoziarnista typ 1850	2,000 kg
	Cukier	3,500 kg
	Jaja	6,000 kg
	Żurawina suszona	2,000 kg
	Orzechy laskowe	1,000 kg
	Olej roślinny	5,000 kg
	Woda	0,500 kg

**RAZEM:** **26,500 kg**

<b>Posypka dekoracyjna:</b>	
Uniferm ZauberSchnee	<b>1,300 kg</b>

### WYKONANIE

- Wszystkie składniki mieszać 5 minut na średnich obrotach przy zastosowaniu płaskiego mieszadła.
- Masę wyłożyć do foremek.
- Wypiekać w temperaturze 190-200°C przez 38 minut.
- Udekorować cukrem nietopliwym.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	5 min.
Naważka:	0,400 kg
Temp. wypieku:	190-200°C
Czas wypieku:	38 min.





#### RECEPTURA na 53 sztuki

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkel</b>	<b>3,500 kg</b>
	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer</b>	<b>0,500 kg</b>
	<b>UNIFERM MegaStabil</b>	<b>0,100 kg</b>
	<b>UNIFERM Aktiva (drożdże)</b>	<b>0,300 kg</b>
	Mąka żytnia typ 720	9,000 kg
	Mąka pszenna typ 850	1,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Śliwka suszona	3,500 kg
	Woda	8,500 kg

**RAZEM:** **26,600 kg**

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 min. + 2 min.
Temperatura ciasta:	24°C
Fermentacja wstępna:	20 min.
Naważka	0,500 kg
Fermentacja końcowa:	50 min.
Temperatura wypieku:	240°C (górze); 230°C (dół)
Czas wypieku:	45 min.

#### WYKONANIE

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach, pod koniec czasu mieszenia dodać śliwki suszone.
- Po fermentacji wstępnej nakładać ciasto bezpośrednio do foremek (masa kęsa 0,500 kg).
- Przed wypiekiem udekorować mąką żytnią.
- Wypiekać z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.





strucelka

#### RECEPTURA na 256 sztuk

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM HefeFein Paste</b>	<b>2,000 kg</b>
	<b>UNIFERM Aktiva (drożdże)</b>	<b>1,250 kg</b>
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,050 kg
	Cukier	1,000 kg
	Masło	2,500 kg
	Żółtka jaja	1,000 kg
	Mleko	4,500 kg
	Rodzyńki suszone	5,000 kg
	Skórka pomarańczowa	0,500 kg
	Skórka cytrynowa	1,500 kg
	Migdały płatki	1,0 kg

**Nadzienie: Uniferm Persipan 8,100 kg**

**RAZEM: 38,400 kg**

#### Posypka dekoracyjna:

Uniferm ZauberSchnee	1,500 kg
Masło do smarowania	1,500 kg

**RAZEM: 41,400 kg**

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	5 min. + 6 min.
Temperatura ciasta:	26-28°C
Fermentacja wstępna:	10-15 min.
Naważka (kęsa):	0,150 kg
Naważka (całość):	0,162 kg
Fermentacja końcowa:	60 minut
Temperatura wypieku:	220°C (góral); 200°C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

#### WYKONANIE

- Mieszać wszystkie składniki oprócz bakalii na wolnych i szybkich obrotach, 2 minuty przed końcem mieszenia dodać bakalie.
- Ciasto rozwałkować na szerokość około 35-40 cm. Nałożyć nadzienie, zwinąć w rulon. Pociąć na kęsy o szerokości 2,5-3 cm (masa kęsa 0,150 kg), poukładać na blachach.
- Po wypieku strucelki posmarować rozpuszczonym masłem i posypać UNIFERM ZauberSchnee.

## orzechowy zawrót głowy z orkiszem



### RECEPTURA na 91 sztuk

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM RoyalCake 30</b>	<b>3,000 kg</b>
	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkel</b>	<b>2,000 kg</b>
	Mąka pszenna typ 550	1,500 kg
	Mąka orkiszowa pełnoziarnista typ 1850	2,000 kg
	Cukier	3,500 kg
	Jaja	6,000 kg
	Orzechy arachidowe	2,000 kg
	Olej roślinny	5,000 kg
	Woda	0,500 kg

### Posypka dekoracyjna:

<b>Uniferm ManiMix</b>	<b>0,500 kg</b>
Orzechy arachidowe	1,500 kg

**RAZEM:** **27,500 kg**

### WYKONANIE

- Wszystkie składniki mieszać 5 minut na średnich obrotach przy zastosowaniu płaskiego mieszadła.
- Masę wyłożyć do foremek.
- Udekorować orzechami i mieszanką cukrową.
- Wypiekać w temperaturze 190-200°C przez 38 minut.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	5 min.
Naważka:	0,300 kg
Temp. wypieku:	190-200°C
Czas wypieku:	38 min.



## chleb żytni z bakaliami



### RECEPTURA na 59 sztuki

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM FermFresh® Rogen</b>	<b>3,500 kg</b>
	<b>UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer</b>	<b>0,500 kg</b>
	<b>UNIFERM WeizenAktiv</b>	<b>0,300 kg</b>
	<b>UNIFERM Aktiva (drożdże)</b>	<b>0,300 kg</b>
	Mąka żytnia typ 720	9,000 kg
	Mąka pszenna typ 850	1,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Żurawina suszona	2,500 kg
	Morela suszona	2,000 kg
	Orzechy laskowe	2,000 kg
	Woda	8,500 kg

**RAZEM:** **29,600 kg**

### WYKONANIE

- Mieszać wszystkie składniki oprócz bakalii na wolnych i szybkich obrotach, na minutę przed końcem czasu mieszenia dodać bakalie.
- Po fermentacji wstępnej nakładać ciasto bezpośrednio do foremek (masa kęsa 0,500 kg).
- Przed wypiekiem udekorować mąką żytnią.
- Wypiekać z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 min. + 2 min.
Temperatura ciasta:	28-30°C
Fermentacja wstępna:	20 min.
Naważka:	0,500 kg
Fermentacja końcowa:	50 min.
Temperatura wypieku:	240 °C (górze); 230 °C (dół)
Czas wypieku:	45 min.





wieniec

z nadzieniem kawowym/orzechowym

#### RECEPTURA na 33 sztuki

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM HefeQuark</b>	<b>5,000 kg</b>
	<b>UNIFERM Aktiva (drożdże)</b>	<b>0,600 kg</b>
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,080 kg
	Cukier	0,500 kg
	Masło	1,200 kg
	Jaja	1,700 kg
	Woda	2,600 kg

**RAZEM:** **16,680 kg**

<b>Nadzienie1:</b>	<b>Uniferm BellaCreme</b>	<b>3,250 kg</b>
	Mleko	5,500 kg
	Jaja	1,100 kg
	Kawa rozpuszczalna	0,270 kg

<b>Nadzienie2:</b>	<b>UNIFERM Haselnussback</b>	<b>6,000 kg</b>
	Mleko	4,000 kg

#### Posypka dekoracyjna:

Pomada	1,000 kg
Migdały prażone	2,000 kg

#### WYKONANIE

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.

#### PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4 min. + 8 min.
Temperatura ciasta:	28-30°C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,500 kg
Naważka (całość):	0,800 kg
Fermentacja końcowa:	30 minut
Temperatura wypieku:	200°C (górze); 190°C (dół)
Czas wypieku:	35 min.

- Przygotować wybrane nadzienie.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,500 kg i rozwałkować na 70x25 cm. Rozsmarować 0,30 kg gotowego nadzienia i zwinąć w rulon po długim boku. Rozciąć po długości na pół, uformować wieniec, włożyć w okrągły rant o średnicy 28-30 cm.
- Przed wypiekiem posmarować jajkiem. Wypiekać bez zaparowania komory.
- Po wypieku udekorować pomadą a boki prażonymi migdałami.



Nasza propozycja na mroźne, zimowe dni to 2 odstony babki orkiszowej, z dodatkiem pełnoziarnistej mąki, orzechów i żurawiny, z **UNIFERM FermFresh®Dinkel** i **UNIFERM RoyalCake 30**.

Pełne bakalii a tym samym energii 2 zdrowe chleby żytnie, przygotowane na bazie past **FermFresh®Dinkel** i **FermFresh®Rogen**, oraz **FermFresh®Dinkelsauer**.

Mamy też 2 wypieki drożdżowe – świąteczny wieniec na **UNIFERM HefeQuark** z kawowym lub orzechowym nadzieniem, oraz słodkie strudelki z **UNIFERM HefeFein Paste**.

Świetnie nadają się na świąteczny stół, urozmaicą noworoczny posiłek, będą też idealne na wszystkie zimowe spotkania przy kawie i rodzinne kolacje.

*Życzymy smacznego!!!*



**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

