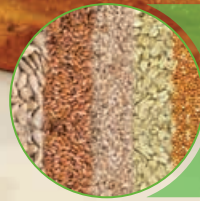




PRODUKT



Zróżnicowane
doznania smakowe

UNIFERM

Variokorn

Mieszanka do chleba oraz pieczywa drobnego
o zróżnicowanych wariantach dozowania

UNIFERM Variokorn

Mieszanka do chleba oraz pieczywa drobnego o zróżnicowanych wariantach dozowania

Mieszanka UNIFERM Variokorn to nieograniczone możliwości wypieku, dzięki wszechstronności zastosowania. Baza siemienia lnianego oraz specjalnie wyselekcjonowanych ziaren i nasion w różnych proporcjach to gwarancja niepowtarzalnego smaku i aromatu pieczywa.

Zastosowanie: chleb, pieczywo drobne

Dozowanie: 10-25% na ciasto, 10-40% na mąkę

- **Wszechstronne i pewne zastosowanie** - użycie 10-25% na ciasto, 10-40% na mąkę
- **Różne warianty zastosowania** - dozowanie łącznie ze wszystkimi składnikami lub do ciasta zakładowego
- **Różne formy dodania** - wcześniejsze namaczenie w wodzie aby zwiększyć wydajność ziaren lub dodanie bezpośrednio ze składnikami (czy też ciastem własnym)
- **Ziarnisto-aromatyczne pieczywo** z lekkim, przyjemnym w zgrzynie miększym
- **Wartościowe składniki** - m. in.: siemię lniane, płatki owsiane, nasiona słonecznika, proso

PRODUKCJA

	Chleb mieszany	Bułki
Mieszanie*:	5 + 6 min	4 + 8 min
Spoczynek:	ok. 15 min	ok. 10 min
Temp. ciasta:	27 °C	26 °C
Naważka:	0,550 kg	Presa: 1,900 kg
Gara:	45 min	ok. 40 min
Czas wypieku:	ok. 50 min	ok. 18 min
Temp. wypieku:	250°C / ↓ do 220 °C	245°C / ↓ do 220 °C

Wskazówka: UNIFERM Ferment-Sauer 200 zawiera ok. 65g soli/l. Zostało to już uwzględnione w recepturach.

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

Chleb mieszany z ziarnami

Receptura na 43 szt. po 500 g



RECEPTURA

Ciasto:	Chleb mieszany	Bułki*
UNIFERM Variokorn	4,000 kg	4,000 kg
Woda, ok.	2,650 kg	2,650 kg
Masa namoczona	6,650 kg	6,650 kg
Czas namaczania	ok. 20-30 min	ok. 20-30 min

*Receptura na 369 szt. po 50 g

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

Mąka pszenna	7,000 kg	10,000 kg
Mąka żytnia	3,000 kg	—
Masa namoczona	6,650 kg	6,650 kg
UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,220 kg	—
UNIFERM Rösch	—	0,200 kg
Sól	0,187 kg	0,200 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg	0,600 kg
Woda, ok.	6,400 kg	5,600 kg
RAZEM:	23,857 kg	23,250 kg

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