

Ciabatta



RECEPTURA na 67 sztuk

Ciasto: UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,500 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
UNIFERM Aktiva	0,300 kg
Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
Semolina	0,500 kg
Oliwa z oliwek	0,300 kg
Sól	0,220 kg
Cukier	0,100 kg
Woda	8,100 kg

RAZEM: 20,120 kg

- Mieszać wszystkie składniki poza olejem na wolnych i na szybkich obrotach.
- Olej dodać dwie minuty przed końcem mieszania.

- Ciasto włożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i pozostawić na około 120 minut (w połowie fermentacji złożyć ciasto na trzy).
- Wyłożyć ciasto na stół, pokroić skrobką w paski o masie 0,30 kg i ułożyć na aparaty załadownicze.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	10+10 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	120 min.
Naważka (kęsa):	0,3 kg
Fermentacja końcowa:	40 min.
Temp. wypieku:	235 °C
Czas wypieku:	20 min.

UNIFERM FermFresh® Meistervorteig

Świeży produkt fermentacyjny na bazie zaczynu pszennego

UNIFERM FermFresh® Meistervorteig to innowacyjny, wszechstronny produkt fermentacyjny oparty na zaczynie pszenным i zakwasie pszenным.

Zakwas pszenny i drożdże poddawane są delikatnemu procesowi fermentacji, następnie łączą się z zaczynem pszenным, słodem jęczmiennym i innymi składnikami, tworząc wyjątkowy produkt.

Wypieki pszenne od bułek po chleb, należą do najpopularniejszych produktów piekarniczych. Dlatego tym ważniejsze jest nadanie tym wypiekom specjalnego profilu pod względem przetwarzania, świeżości i smaku.

UNIFERM FermFresh® Meistervorteig nadaje pieczywu wyjątkową nutę już przed wypiekiem, skupiając się na poprawie aromatu ciasta, dzięki delikatnie uszlachetnionym drożdżom Aroma Hefe®.

Zastosowanie: wypieki pszenne i mieszane

Dozowanie: 5% na mąkę



- Wyjątkowy aromat i smak pieczywa – użyty zakwas pszenny i sól pozwalają dodatkowo podnieść walory smakowe pieczywa, nadając mu oryginalny i tradycyjny smak
- Idealny do długiej obróbki ciasta – dzięki fermentowanym, naturalnym składnikom
- Przedłuża świeżość pieczywa
- Czysta etykieta produktu gotowego
- Elastyczny składnik bazowy – może być bezpośrednio dodawany do ciasta
- Wszechstronne zastosowanie – baza do wypieku chleba, bułek, bagietek, przekąsek lub innych dowolnych aplikacji



Na bazie naturalnych składników – Clean Label



Prowadzi do rozwijania aromatów fermentacyjnych we wszystkich etapach prowadzenia ciasta



Delikatna fermentacja



Aromatyczne wypieki

*Drożdże nieaktywne, na bazie naturalnie aromatycznego szczepu drożdży.

Największe korzyści ze smaku
dzięki naturalnej sile fermentacji



Wyjątkowy smak to kwestia fermentacji



FermFresh® Meistervorteig

Świeży produkt fermentacyjny
na bazie zaczynu pszennego



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl

PRODUKT

Bułka premium



RECEPTURA na 245 sztuk

Ciasto wstępne:	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,700 kg
	UNIFERM Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	0,500 kg
	Semolina	1,000 kg
	Woda (50°C)	1,000 kg

RAZEM: **3,400 kg**

Reszta składników ciasta:	UNIFEM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,280 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,220 kg
	Woda	5,400 kg

RAZEM: **19,600 kg**

- Ciasto wstępne mieszać 3 min. na wolnych i 3 min. na szybkich obrotach i odstawić do fermentacji na 1,5 godz.

- Następnie dodać resztę składników i wyrobić ciasto gotowe.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg.
- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) bez zaokrąglenia, górę obtoczyć w semolinie i naciąć po przekątnej, odłożyć nacięciem do dołu.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni - Cool Rising®.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	5+7 min.
Temp. ciasta:	24-25 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	górną 230 °C, dół 220 °C
Czas wypieku:	18 min.

Sznytka



RECEPTURA na 208 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,400 kg

RAZEM: **16,700 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg, zaokrąglić.
- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem, wydłużyć, naciąć, odłożyć na deski nacięciem do dołu.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni - Cool Rising®.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	5+7 min.
Temp. ciasta:	24-25 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	górną 230 °C, dół 220 °C
Czas wypieku:	18 min.

Bagietka premium



RECEPTURA na 52 sztuki

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,600 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Olej roślinny	0,200 kg
	Sól	0,220 kg
	Woda	6,900 kg

RAZEM: **18,320 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach. Olej dodać dwie minuty przed końcem mieszania.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,35 kg, zaokrąglić, wydłużyć, poukładać na blachach.
- Fermentacja końcowa.
- Przed wypiekiem naciąć bagietki, wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	5+6 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Fermentacja wstępna:	30 min.
Naważka (kęsa):	0,35 kg
Fermentacja końcowa:	40 min.
Temp. wypieku:	235 °C
Czas wypieku:	25 min.

Chleb wiejski



RECEPTURA na 29 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,600 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	7,000 kg
	Semolina	3,000 kg
	Oliwa z oliwek	0,150 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	6,500 kg

RAZEM: **17,850 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,60 kg, zaokrąglić, obtoczyć w semolinie, włożyć zwinieniem do dołu do koszyków.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	5+6 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Naważka (kęsa):	0,6 kg
Fermentacja końcowa:	45 min.
Temp. wypieku:	235 °C
Czas wypieku:	40 min.

Chleb maślan



RECEPTURA na 36 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	0,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	8,000 kg
	Mąka żytnia typ 2000	2,000 kg
	Masło	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,800 kg

RAZEM: **17,600 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,480 kg, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do koszyków obsypanych mąką żytnią.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby naciąć przed wypiekiem, wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	4+8 min.
Temp. ciasta:	27 °C
Fermentacja wstępna:	5 min.
Naważka (kęsa):	0,48 kg
Fermentacja końcowa:	40 min.
Temp. wypieku:	235 °C
Czas wypieku:	30 min.