



DinkelMalz

Mieszanka z zawartością orkiszu do chleba
oraz pieczywa drobnego (marka Złoty Orkisz)

UNIFERM DinkelMalz

Mieszanka z zawartością orkiszu do chleba
oraz pieczywa drobnego (marka Złoty Orkisz)

Produkt UNIFERM DinkelMalz to mieszanka z zawartością orkiszu, słodu oraz chmielu, nadająca niepowtarzalny smak pieczywu. Ta kompozycja składników wraz z naturalnym zakwasem tworzy wyjątkową bazę smaku i aromatu w pieczywie.

Zastosowanie: pieczywo marki Złoty Orkisz, chleb, pieczywo drobne

Dozowanie: zależnie od pieczywa (chleb Złoty Orkisz 5kg, UNIFERM DinkelMalz na 4 kg mąki żytniej)

Produkt nagrodzony
Złotym Medalem
targów Polagra



- Naturalne składniki – orkisz, chmiel oraz słód
- Proste zastosowanie – dozowanie do receptury na mąkę żytnią
- Długa świeżość spożycia – idealna kombinacja słodu i naturalnego zakwasu nadaje pieczywu długotrwałą, pełną świeżość

Chleb Złoty Orkisz

Receptura na 35 szt. po 450 g



Receptura podstawowa

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	UNIFERM DinkelMalz	4,000 kg
	Mąka żytnia	5,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,250 kg
	Słonecznik	2,000 kg
	Sól	0,100 kg
	Woda, ok.	6,500 kg

RAZEM: 17,950 kg

Posypka: Słonecznik 1,400 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 4 + 5 min.
Temp. ciasta:	27 °C
Spoczynek:	10 min.
Naważka:	0,500 kg
Gara:	40 min.
Temp. wypieku*:	260 °C / spadająca do 210 °C
Czas wypieku*:	40 min.
Wskazówka:	Wypiekać w formach z dużą ilością pary

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

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