

UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

Zakwas orkiszowy do rozmaitych rodzajów pieczywa

Konsumenci poszukują urozmaicenia wśród powszechnie stosowanych gatunków zbóż. Szczególnie zyskują na tym rzadsze odmiany w tym bardzo uznany wśród konsumentów orkisz. Pszenica orkisz należy do najstarszych zbóż uprawnych odróżniając się również smakowo, nadaje pieczywu lekko orzechowy smak.

W produkcie UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer orkisz został poddany łagodnemu procesowi fermentacji tworząc zakwas orkiszowy, a smak całości dopełnia niewielki udział octu jabłkowego i soli. Połączenie to zapewnia naturalną świeżość pieczywa oraz typową nutę orkiszu.

Zastosowania: bułki, chleby, pieczywo przekąskowe, pieczywo z pełnego ziarna

Dozowanie: 1 do 6% na mąkę, indywidualnie w zależności od pieczywa

Kwasowość: 60

Zawartość soli: 6%

Opakowanie: 11 kg typu Bag in Box



- **Łatwe dozowanie** – płynna forma produktu
- **Gotowy do użycia** – bezpośrednio do składników bazowych receptury
- **Duża różnorodność** – nie tylko do pieczywa orkiszowego; również do innych rodzajów pieczywa
- **Naturalne składniki** – przekonujący profil smakowo – aromatyczny pieczywa dzięki naturalnie sfermentowanym składnikom
- **Pieczywo 100% orkiszowe** – możliwość stworzenia pieczywa całkowicie orkiszowego



Gotowy do użycia
z elastycznym
dozowaniem



FermFresh® Dinkelsauer

Zakwas orkiszowy do rozmaitych
rodzajów pieczywa

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



Chleb orkiszowy

Receptura na 30 szt. po 500g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | | |
|----------------|--------------------------------|----------|
| Ciasto: | Mąka orkiszowa typ 630 | 6,000 kg |
| | Mąka orkiszowa pełnoziarnista | 4,000 kg |
| | UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer | 0,500 kg |
| | Margaryna | 0,400 kg |
| | UNIFERM MegaStabil | 0,150 kg |
| | Drożdże UNI Aktiva | 0,400 kg |
| | Sól | 0,190 kg |
| | Woda ok. | 6,200 kg |

RAZEM 17,840 kg

| | | |
|-----------------|-------------------------------|----------|
| Posypka: | Mąka orkiszowa pełnoziarnista | 0,200 kg |
|-----------------|-------------------------------|----------|

- Po spoczynku odważyć kęsy o gramaturze 0,6 kg i zwerkować na okrągło.
- Zwerkowane kęsy ciasta ułożyć słuzą do dołu na obsypanym mąką pszenną orkisz płótnie i wstawić do garowni.

PRODUKCJA

| | |
|-------------------|---|
| Mieszanie*: | ok. 6+4 min |
| Temp. ciasta: | ok. 26 °C |
| Spoczynek: | ok. 20 min |
| Naważka (sztuka): | 0,600 kg |
| Gara: | ok. 50 min |
| Czas wypieku*: | ok. 40 min |
| Temp. wypieku*: | 245 °C / spadająca do 200 °C |
| Wskazówka: | Mocne zaparowanie. Otworzyć cug 5 min przed końcem wypieku. |

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

- Po garowaniu kęsy ciasta położyć (służą do dołu) na aparacie załadowniczym.
- Bele ciasta kilkakrotnie naciąć po przekątnej i wrzucić do pieca z dobrym zaparowaniem.
- Wypiekać w temperaturze spadającej.

Ciabatta orkiszowa

Receptura na 38 szt. po 400 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | | |
|----------------|--------------------------------|----------|
| Ciasto: | Mąka orkiszowa typ 630 | 9,000 kg |
| | Mąka orkiszowa pełnoziarnista | 1,000 kg |
| | UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer | 0,300 kg |
| | UNIFERM Eisstar | 0,300 kg |
| | Olej | 0,350 kg |
| | Drożdże UNI Aktiva | 0,150 kg |
| | Sól | 0,200 kg |
| | Woda ok. | 7,800 kg |

RAZEM: 19,100 kg

| | | |
|-----------------|------------------------------------|----------|
| Posypka: | Mąka pszenna orkisz pełnoziarnista | 0,200 kg |
|-----------------|------------------------------------|----------|

- Umieścić ciasto w plastikowej misie (wysmarowanej oliwą).
- Po spoczynku podzielić na kęsy 0,5 kg, po czym umieszczać je na blachach lub aparacie załadowniczym.
- Po garowaniu obsypać ciasto mąką orkiszową pełnoziarnistą i wypiekać z dużym zaparowaniem.

PRODUKCJA

| | |
|-------------------|---|
| Mieszanie*: | ok. 7+12 min |
| Temp. ciasta: | ok. 25 °C |
| Spoczynek: | co najmniej 120 min |
| Naważka (sztuka): | 0,500 kg |
| Gara: | ok. 50 min |
| Czas wypieku*: | ok. 35 min |
| Temp. wypieku*: | 245 °C / spadająca do 200 °C |
| Wskazówka: | Zaparowanie: połowę mniejsze niż przy bułce. Otworzyć cug 5 min przed końcem wypieku. |

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

Bułka pszenna

na zakwasie orkiszowym
Receptura na 234 szt. po 60 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | | |
|----------------|--------------------------------|-----------|
| Ciasto: | Mąka pszenna typ 500 | 10,000 kg |
| | UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer | 0,300 kg |
| | Sól | 0,200 kg |
| | Drożdże UNI Aktiva | 0,400 kg |
| | UNIFERM MegaStabil | 0,200 kg |
| | Woda | 5,280 kg |

RAZEM: 16,380 kg

| | | |
|-----------------|------------------|----------|
| Posypka: | Otręby orkiszowe | 0,460 kg |
|-----------------|------------------|----------|

- Po spoczynku odważyć ciasto po 2,100 kg, podzielić na kęsy.
- Kęsy zaokrąglić i lekko wydłużyć.
- Następnie zwilżyć wodą i obtoczyć górę w mące orkiszowej pełnoziarnistej.
- Ułożyć kęsy na blaszce lekko naduszając, wstawić do gary.
- Przed wsadzeniem do pieca nacinać wzdłuż pod lekkim kątem.

PRODUKCJA

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Mieszanie*: | ok. 4 + 7 min |
| Spoczynek: | 10 min |
| Temp. ciasta: | 26 °C |
| Naważka (prasa): | 2,100 kg |
| Gara ok.: | 60 min |
| Czas wypieku*: | 17 min |
| Temp. wypieku*: | 245 °C / spadająca do 210 °C |
| Wskazówka: | Wypiekać z intensywnym zaparowaniem. |

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