



FinnMix

Mieszanka do produkcji rustykalnego,
aromatycznego pieczywa drobnego oraz chleba

UNIFERM FinnMix

Mieszanka do produkcji rustykalnego, aromatycznego pieczywa drobnego oraz chleba

Dzięki mieszance **UNIFERM FinnMix** można uzyskać oryginalne formy pieczywa skandynawskiego, zapewniające wyjątkowe doznania smakowe, niespotykane w tradycyjnym pieczywie. Charakterystyczny aromat przypraw takich jak kolendra, kminek i koper nadają pieczywu oryginalny smak.

Zastosowanie: chleby, pieczywo drobne

Dozowanie: 15-20% na mąkę

- Równomierna porowatość pieczywa
- Wszechstronność zastosowania i łatwy proces produkcji
- Możliwość dodania produktu do własnego ciasta bazowego, zyskując czas oraz nowy asortyment
- Doskonałe wchłanianie wody
- Zwiększenie objętości ciasta

PRODUKCJA

Mieszanie*:	7 + 4 min	3 + 7 min
Spoczynek:	ok. 20 min	ok. 5 min
Temp. ciasta:	ok. 26 °C	25-26 °C
Naważka:	0,500 kg	2,000 kg
Gara:	ok. 40 min	ok. 35 min
Czas wypieku*:	ok. 40 min	ok. 18 min
Temp. wypieku*:	250 °C / ↓ do 210 °C	jak zwykle bułki

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

Chleb Smak Skandynawii

Receptura na 16 szt. po 400 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Chleb Smak Skandynawii	Bułki Smak Skandynawii*
UNIFERM FinnMix	0,800 kg	2,000 kg
Mąka pszenna	3,000 kg	10,000 kg
Mąka żytnia	1,000 kg	-
UNIFERM TopBack	-	0,050 kg
Sól	0,080 kg	0,200 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg	0,400 kg
UNIFERM MegaStabil	0,040 kg	-
UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,050 kg	-
Woda, ok.	3,000 kg	6,750 kg
RAZEM	8,170 kg	19,400 kg
Posypka: UNIFERM 6 Korn und Saaten	0,200 kg	1,000 kg

*Receptura na ok. 290 szt. po 60 g

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