

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz

Świeży produkt fermentacyjny na bazie jęczmiennego słodu oraz witalnej mieszanki ziaren i nasion

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz to łagodnie sfermentowana mieszanka, której składniki: aromatyczny sód jęczmienny, siemię lniane, ziarna pszenicy słodowej, otręby owsiane, sezam, proso, płatki kukurydziane czynią produkt źródłem pełnych witamin i smaku. Zakwas żytni dopełnia wyrazisty smak.

UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz to idealna baza do przekąsek sezonowych oraz przysmaków z nadzieniem, obkładem, gotowych zaspokoić konsumentów mobilnych, spożywających lunch w trakcie innych czynności. Nowatorskie przekąski, tzw. Vita-prysmaki, z nadzieniem zamkniętym w bułce dodatkowo eliminuje niebezpieczeństwo zanieczyszczeń podczas konsumpcji.

Zastosowania: witalne przekąski, pieczywo drobne, chleby

Dozowanie:

10 do 40% na mąkę, lub w zależności od pieczywa



- Wysoki profil świeżości pieczywa – dzięki fermentacji naturalnych składników – czysta etykieta
- Wyjątkowy profil aromatyczny pieczywa dzięki wyszukanej kombinacji słodu jęczmiennego, pełnych witamin i nasion i ziaren oraz zakwasu żytniego
- Elastyczny w zastosowaniu składnik bazowy do produkcji różnorodnego pieczywa typu snack, pieczywa drobnego i chleba o naturalnie rustykalnym charakterze
- Indywidualne pieczywo, urozmaicone zianami i nasionami o lekko słodowym smaku i pełnym, ziarnistym charakterze



FermFresh® Gerstenmalz

Świeży produkt fermentacyjny na bazie jęczmiennego słodu oraz witalnej mieszanki ziaren i nasion

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 Słodowe Żyto

Receptura na 9 szt. 1,08 kg

Chleb BuenaVita

Receptura na 66 szt. po 280 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki wymieszać umiarkowanie szybko (większość wolne obroty)

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
	Mąka pszenna	0,500 kg
	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	3,300 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg
	Słonecznik	0,700 kg
	Sezam	0,300 kg
	Woda	3,150 kg

RAZEM: 11,350 kg

Posypka:	Płatki jęczmienne	0,300 kg
-----------------	-------------------	----------

- Po miesieniu podzielić ciasto na kęsy i wkładać do form tostowych.
- Posypać centrycznie płatkami jęczmienia.
- Wypiekać jak chleb żytni.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	15 + 2 min
Temp. ciasta:	28 °C
Spoczynek:	30 min
Naważka:	1,200 kg
Gara:	35 min
Czas wypieku*:	50 min
Temp. wypieku*:	240 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	naważka - zależna od objętości formy i chęci uzyskania określonej gramatury chleba

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

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać - FermFresh® Gerstenmalz i sól dodać do ciasta około 5 minut przed końcem mieszania.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM TopBack	0,050 kg
	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	3,000 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg
	Olej	0,200 kg
	Sól	0,150 kg
	Woda	7,750 kg

RAZEM: 21,350 kg

Posypka:	Płatki jęczmienne	2,000 kg
-----------------	-------------------	----------

- FermFresh® Gerstenmalz i sól dodać do ciasta około 5 minut przed końcem mieszania.
- Po leżakowaniu ciasto podzielić na kęsy uformować w prostokąt (zawijając ciasto pod spód).
- Przed wsadem do gary pokryć połowę kęsa płatkami jęczmiennymi.
- Uformowane kęsy garują służą do dołu ok. 40 minut.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 16 min
Temp. ciasta:	24-25 °C
Spoczynek:	90 min
Naważka:	0,350 kg
Gara:	ok. 40 min
Czas wypieku*:	22-24 min
Temp. wypieku*:	230 °C
Wskazówka:	ciasto długo leżakujące, minimum 90 min

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

Batony szparagowe

Receptura na 165 szt. po 50 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	1,200 kg
	UNIFERM TopBack	0,020 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,080 kg
	Olej	0,080 kg
	Sól	0,060 kg
	Woda	2,000 kg

RAZEM: 7,440 kg

Farsz:	Ser żółty	1,650 kg
	Szparagi (marynowane-130szt)	1,690 kg

- Ciasto wałkować na grubość ok. 4 mm w prostokąt ok. 40 x 80 cm.
- Z ciasta wycinać wzdłuż pasy o szerokości ok 7 cm.
- Na pasy układać w rzędzie szparagi, następnie zamknąć ciastem szparagi w środku.
- Z powstałego „rulonu ciasta ze szparagami” odcinać ok. 6 cm kęsy.
- Przed wsadem układać po pół plastra sera na każdym kęsie.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 7 min
Temp. ciasta:	25-26 °C
Spoczynek:	10 min
Naważka (ciasto):	0,045 kg
Naważka (ciasto+farsz):	0,065 kg
Gara:	50 min
Czas wypieku*:	8-10 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 230 °C

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

Sakiewki z mozzarellą i pomidorem

Receptura na 66 szt. po 55 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	0,600 kg
	UNIFERM TopBack	0,010 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,040 kg
	Olej	0,040 kg
	Sól	0,030 kg
	Woda	1,000 kg

RAZEM: 3,720 kg

Obkład:	Pomidor świeży (kostka) *(lub pomidor suszony w zalewie 0,33 kg)	1,320 kg
	Ser mozzarella	0,66 kg

- Ciasto zaokrąglić na dzielarce, zaokrąglone kęsy delikatnie wydłużać tak aby końce były lekko szpiczaste.
- Następnie nacinać głęboko wzdłuż i wstawić do garowni na ok 30 min.
- Po tym czasie w miejsce nacięcia położyć ser mozzarella i pokrojone w kostkę pomidory lub suszone (w zalewie).
- Wstawić ponownie do garowni na ok 20 minut, następnie do pieca.
- Bezpośrednio po wypieku można posypać bułki świeżą bazylią lub dodać suszoną bazylię do pomidora przed wsadem do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 7 min
Temp. ciasta:	25-26 °C
Spoczynek:	10 min
Naważka (ciasto):	0,056 kg
Naważka (ciasto+farsz):	0,086 kg (pomidor świeży)
Naważka (ciasto+farsz):	0,071 kg (pomidor suszony)
Gara:	50 min
Czas wypieku*:	10-11 min
Temp. wypieku*:	230 °C / spadająca do 210 °C

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