

Chleb Jagłowit

Receptura na 54 szt. po 350g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	2,000 kg
	Mąka pszenna typ 750	8,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hirse	4,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Woda	8,000kg

RAZEM: 22,800 kg

- Po spoczynku dzielić ciasto na kęsy i układać do forem.
- Wedle uznania, można posypać platkami jaglanymi lub bez posypki, wstawić kęsy do gary.
- Wypiekać jak chleb pszenny.

PRODUKCJA

Mieszanie*	12 + 12 min
Temp. ciasta:	ok. 26 °C
Spoczynek:	ok. 30 min
Naważka:	0,420 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	↑230 °C ↓225 °C

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

Uniferm FermFresh® Hirse

Świeży produkt fermentacyjny na bazie kaszy jaglanej

Kasza jaglana pozyskiwana z prosa, zwana również jagłą oraz królową kasz. To jedna z najstarszych i najzdrowszych kasz. Pozyskiwana jest z nasion prosa, które na początku procesu produkcji muszą być oczyszczone i obłuskane. Następnie ziarna prosa są obtaczane i polerowane, aby pozbyć się wszelkich pozostałości okrywy nasiennej.

Wszystkie wartości kaszy jaglanej zostały przeniesione do **UNIFERM FermFresh® Hirse** oraz wzbogacone cennymi składnikami takimi jak np. zakwas żytni. Jagły często określane są mianem „superfoods” czyli żywności o wysokiej wartości odżywczej, co czyni pieczywo na bazie **UNIFERM FermFresh® Hirse** „super pieczywem”.

Koncept receptur na **UNIFERM FermFresh® Hirse** nawiązuje do starosłowiańskiej tradycji i rodzimych, polskich specjałów. Klasyczne smaki zawarte w pieczywie, wzbogacone królową kasz - jagłą, przenoszą wprost do czasów naszych przodków czyniąc pieczywo jaglane prastłowiańskim dziedzictwem.

Zastosowanie: chleby, pieczywo drobne

Dozowanie: Indywidualnie, zależnie od pieczywa



- **Produkt „clean label”** - dla aktualnych trendów piekarskich
- **Wysoka elastyczność** - zapewnia różnorodność pieczywa
- **Wysoka zawartość kaszy jaglanej (50%)** - dająca znaczny udział tego składnika w pieczywie gotowym
- **Kasza jaglana** - status składnika 'superfoods' odpowiada aktualnym trendom żywieniowym oraz zdrowotnym
- **Wyjątkowy smak jagły** - w kompozycji pieczywa, które przenosi w starosłowiańską tradycję smaku



FermFresh® Hirse

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

Świeży produkt fermentacyjny na bazie kaszy jaglanej

PRODUKT

Z dobrodziejstwem
kaszy jaglanej

Chleb Jaglak

Receptura na 48 szt. po 400g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
	Mąka pszenna typ 750	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hirse	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
	Woda, ok.	8,500 kg
RAZEM:		22,750 kg

- Po spoczynku dzielić ciasto na kęsy i układać do forem.
- Wstawić do gary.
- Przed wsadem do pieca posypać mąką żytnią i nacinać głęboko na krzyż.
- Wypiekać jak chleb żytni.

PRODUKCJA

Mieszanie*	6 + 15 min
Temp. ciasta:	ok. 28 °C
Spoczynek:	ok. 20 min
Naważka:	0,470 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	↑230 °C ↓225 °C

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

Chleb Żytni Jaglanin

Receptura na 46 szt. po 500g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Masa namoczona (ok. 60 min):		
	Mąka żytnia razowa typ 2000	4,000 kg
	Woda (80°C)	8,000 kg
Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hirse	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	Woda	3,500 kg
RAZEM:		26,800 kg

- Po miesieniu dość luźne ciasto naważyć bezpośrednio do forem.
- Wypiekać zwyczajowo jak chleb żytni.

PRODUKCJA

Mieszanie*	16 + 4 min
Temp. ciasta:	ok. 29 °C
Spoczynek:	ok. 30 min
Naważka:	0,570 kg
Gara:	45 min
Czas wypieku*:	60 min
Temp. wypieku*:	↑240 °C ↓230 °C

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

Chleb Żłota Jagiełka

Receptura na 54 szt. po 340g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:		
	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hirse	3,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Sól	0,150 kg
	Olej	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg
	Woda	7,750 kg
RAZEM:		21,600 kg

- Po miesieniu ciasto spoczywa minimum 90 minut, do wykształcenia odpowiedniej porowatości.
- Następnie dzielić ciasto na kęsy, lekko zawinąć pod spód, układać na blachę i wstawić do gary.
- Przed wsadem obrócić na drugą stronę i wsunąć do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie*	4 + 16 min
Temp. ciasta:	ok. 25 °C
Spoczynek:	ok. 90 min
Naważka:	0,400 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	↑230 °C ↓225 °C

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

Chleb Jagłosz Graham

Receptura na 41 szt. po 500g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Masa namoczona (ok. 60 min):		
	Mąka pszenna graham typ 1850	5,000 kg
	Woda (60°C)	7,000 kg
Ciasto:		
	Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Hirse	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg
	Woda, ok.	1,500 kg
RAZEM:		23,600 kg

- Po namoczeniu dodać mąkę graham do reszty składników i mieszać.
- Wyrobione ciasto po spoczynku dzielić na kęsy i układać do forem.
- Po garze (opcjonalnie posypać mąką graham) nacinać płytko wzdłuż kęsa i wsadzać do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie*	6 + 15 min
Temp. ciasta:	ok. 28 °C
Spoczynek:	ok. 20 min
Naważka:	0,570 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	40 min
Temp. wypieku*:	↑230 °C ↓225 °C