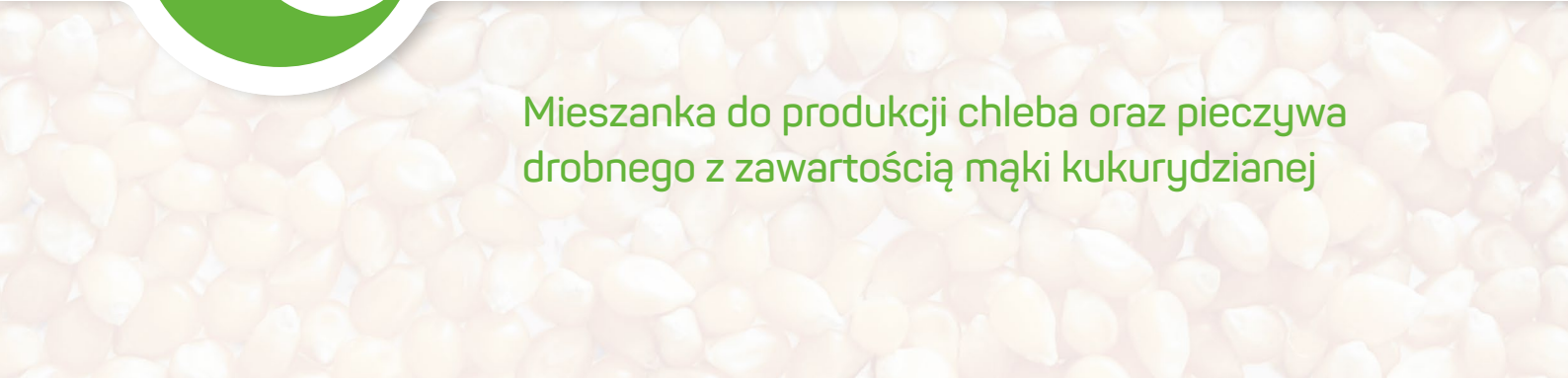




UNIFERM

Mais 20

Mieszanka do produkcji chleba oraz pieczywa
drobnego z zawartością mąki kukurydzianej



UNIFERM Mais 20

Mieszanka do produkcji chleba oraz pieczywa drobnego z zawartością mąki kukurydzianej

Mieszanka **UNIFERM Mais 20** zawiera pełnowartościowe, naturalne składniki z przewagą kukurydzy, zapewniające pieczywu indywidualny smak oraz ujmujący wygląd. Charakterystyczna dla pieczywa z zastosowaniem mieszanki jest jasno - żółta barwa miękiszu oraz wyjątkowy aromat kukurydzy oraz przypraw.

Zastosowanie: pieczywo drobne, przekąski, chleb
Dozowanie: 20% na mąkę

- **Wyjątkowy aromat** – dzięki kukurydzy oraz specjalnie wyselekcjonowanym przyprawom
- **Charakterystyczny kolor** – jasno-żółta barwa miękiszu
- **Idealna mieszanka** – do bułek, bagietek, paluchów kukurydzianych, a także chleba
- **Baza do przekąsek typu pizza** – świetnie nadaje się do ciasta bazowego do pizzy, pizzerek

Chleb „Kukurydzian”

Receptura na 46 szt. po 400 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

	Chleb „Kukurydzian”	Bułki*
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Mais 20	2,000 kg	2,000 kg
Sól	0,230 kg	0,230 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,350 kg	0,400 kg
Woda	8,000 kg	7,000 kg
Słonecznik	1,000 kg	0,120 kg
UNIFERM Rösch	–	0,300 kg
RAZEM	21,580 kg	20,050 kg

Posypka: Sezam 0,600 kg –

*Receptura na 292 szt. po 60 g

PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 6 min	4 + 8 min
Spoczynek:	ok. 15 min	10 min
Temp. ciasta:	27 °C	26 °C
Naważka (presa):	0,470 kg	2,100 kg
Gara:	45 min	ok. 60 min
Czas wypieku*:	ok. 50 min	17 min
Temp. wypieku*:	250 °C /	235 °C
	↓ do 220 °C	

Wskazówka: W celu uzyskania optymalnego „pęknięcia” po garze pozostawić kęsy na 10 min do obskórzenia, po czym nacinać na 3 wzdłuż: na środku oraz na bokach tuż pod skórą.

*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