



PRODUKT



Aromatyczne,
słodowo - ziarniste
pieczywo



Malzkorn 35

Mieszanka do produkcji pieczywa słodowego
o aromatyczno-słodowym smaku

UNIFERM Malzkorn 35

Mieszanka do produkcji pieczywa słodowego o aromatyczno-słodowym smaku

Mieszanka **UNIFERM Malzkorn 35** to niepowtarzalny słodowo-ziarnisty smak i aromat zamknięty w pieczywie. Jest produktem o wszechstronnym zastosowaniu zarówno do słodowego pieczywa drobnego jak i chleba. **UNIFERM Malzkorn 35** to gwarancja atrakcyjnego pieczywa gatunkowego dla zróżnicowanej diety, bogatej w błonnik i składniki ziarniste.

Zastosowanie: pieczywo drobne i chleb o smaku słodowo-ziarnistym

Dozowanie: 20% na mąkę

- **Racjonalne stosowanie** – prosty i łatwy w użyciu
- **Różnorodność zastosowania** – dla szerokiego asortymentu pieczywa o rustykalnym wyglądzie i słodowym aromacie
- **Duży udział błonnika**
- **Prostota przerobu**, oszczędność czasu
- **Bardzo dobre walory** utrzymania świeżości

Chleb Skarb Piekarza Forma

Receptura na 51 szt. po 400 g

RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	UNIFERM Malzkorn 35	2,000 kg
	Mąka pszenna	6,000 kg
	Mąka żytnia	4,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,130 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	10,000 kg
RAZEM:		22,930 kg

Chleb Skarb Piekarza

Receptura na 43 szt. po 400 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	UNIFERM Malzkorn 35	2,000 kg
	Mąka pszenna	7,500 kg
	Mąka żytnia	2,500 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,130 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	7,300 kg
RAZEM:		20,230 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	7 + 4 min
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	20 min
Naważka:	0,470 kg
Gara:	ok. 45 min
Temp. wypieku*:	240 °C / spadająca do 210 °C
Czas wypieku*:	35 min

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

PRODUKCJA

Mieszanie*:	6 + 6 min
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	20 min
Naważka:	0,450 kg
Gara:	ok. 45 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 230 °C
Czas wypieku*:	35 min

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

- Wypiekać w formie

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

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

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