



PRODUKT



Rösch

Produkt do drobnego pieczywa pszennego

UNIFERM Rösch

Produkt do drobnego pieczywa pszennego

Specjalnie wyselekcjonowane surowce powodują, że **UNIFERM Rösch** jest produktem, pewnym w użyciu, który zabezpiecza przed pęknięciem podczas przerostu ciasta. Ponadto jest pewny w użyciu dzięki dobrej obróbce maszynowej ciasta, przy odpowiedniej stabilizacji kęsów ciasta podczas procesu garowania.

Zastosowanie: bułki i pszenne pieczywo drobne

Dozowanie: 3% na mąkę

- Zawiera w składzie cukier i tłuszcz
- Gwarantuje delikatną, kostkową, chrupiącą skórkę
- Pełny, aromatyczny, smak wypieku
- Optymalna, równomierna porowatość
- Różnorodność zastosowania (np. kajzerki, pizza, HOT-DOG, hamburger),
- Optymalna objętość pieczywa

Bułka pszenna

Receptura na 237 szt. po 60 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM Rösch	0,300 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	5,600 kg
RAZEM:		16,600 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 7 min
Temp. ciasta:	ok. 26 °C
Spoczynek:	ok. 10 min
Naważka (presa):	2,100 kg
Gara wstępna:	ok. 15 min
Gara kęsów:	ok. 45 min
Czas wypieku*:	ok. 18 min
Temp. wypieku*:	240 °C
Wskazówka:	UNIFERM Rösch nadaje się również do długotrwałego prowadzenia, opóźniania i przerywania procesu garowania.

*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