



## Baguette del Sol

Mieszanka bazowa do produkcji  
bagietek, bułek, ciabatty i pity

# UNIFERM Baguette del Sol

Mieszanka bazowa do produkcji bagietek, bułek, ciabatty i pity

Mieszanka **UNIFERM Baguette del Sol** idealnie nadaje się do różnego rodzaju pieczywa śródziemnomorskiego. Szeroki wachlarz zastosowań sprawia, że sprawdzi się ona przy wypieku pieczywa drobnego, od bagietki, przez ciabatty, pity oraz bułki typu kebab.

Zastosowanie: pieczywo drobne, przekąski

Dozowanie: 10% na mąkę

- Zastosowanie do wszelkiego rodzaju śródziemnomorskich wypieków
- Zawarty w mieszance zakwas pszenny nadaje pieczywu aromatyczny zapach i smak
- Duża pewność i stabilność produkcji
- Typowa porowatość dla tego typu pieczywa

## Bagietki

Receptura na 37 szt. po 350 g



### RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Bagietki	Kebab*
Mąka pszenna	9,000 kg	9,000 kg
<b>UNIFERM Baguette del Sol</b>	<b>1,000 kg</b>	<b>1,000 kg</b>
Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg	0,200 kg
Olej	-	0,100 kg**
Woda, ok.	5,800 kg	5,600 kg
<b>RAZEM</b>	<b>16,100 kg</b>	<b>15,900 kg</b>

\*Receptura na 26 szt. po 500 g

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	3 + 5 min	8 + 5 min
Spoczynek:	2x10 min	ok. 15 min
Temp. ciasta:	ok. 26 °C	ok. 26 °C
Naważka:	0,430 kg	0,600 kg
Gara:	45 min	ok. 60 min
Czas wypieku*:	ok. 25 min	8-10 min
Temp. wypieku*:	240 °C /	260 °C
	↓ do 220 °C	

**Wskazówka:** Po 10 minutach spoczynku odważyć bagietki. Przerobić ponownie i pozostawić na 10 min. Wydłużyć ciasto na bagietkę i wstawić do gary. Po wyciągnięciu z garownika pozostawić na co najmniej 10 min. do obskórzenia. Naciąć trzykrotnie pod kątem. Komorę krótko zaparować i wrzucić bagietki, po ok. 1 min. mocno zaparować.

Po spoczynku odważyć ciasto, przerobić i pozostawić na deskach do spoczynku. Po 5 min. spłaszczyć przy użyciu odrobiny oliwy z oliwek, położyć na blachy i posypać sezamem. Pozostawić na ok. 15 min. po czym wypiekać z dużą ilością pary.

\*\*Zamiast oleju lepiej stosować oliwę z oliwek, ponieważ nadaje pieczywu oryginalny smak, typowy dla regionu śródziemnomorskiego.

\*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