



PRODUKT



Rustal

Koncentrat do drobnego pieczywa  
rustykalnego

# UNIFERM Rustal

Koncentrat do drobnego pieczywa rustykalnego

Mieszanka **UNIFERM Rustal** to idealna kombinacja ekstraktu słodowego, mąki słodowej oraz mąki chleba świętojańskiego, dzięki której smak wypieku jest bardziej subtelny. Zawarty w **UNIFERM Rustal** naturalnie dojrzały i lekko wysuszony zakwas żytni sprawia, że smak pieczywa staje się bardziej aromatyczny.

Zastosowanie: pieczywo drobne

Dozowanie: 10% na mąkę

- Skoncentrowane dozowanie – tylko 10% na mąkę
- Wysoka stabilność garowania
- Optymalna objętość i rustykalny charakter pieczywa
- Łagodny, aromatyczny smak – zawartość mąki chleba świętojańskiego

## Bułki

Receptura na ok. 296 szt. po 50 g



### RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Bułki	Bagietka*
Mąka pszenna	10,000 kg	8,000 kg
Mąka żytnia	–	2,000 kg
<b>UNIFERM Rustal</b>	<b>1,000 kg</b>	<b>1,000 kg</b>
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,500 kg
Woda	6,300 kg	6,500 kg
<b>RAZEM</b>	<b>17,800 kg</b>	<b>18,000 kg</b>

\*Receptura na 41 szt. po 350 g

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 9 min	4 + 9 min
Temp. ciasta:	26-27°C	25-26 °C
Spoczynek:	ok. 10 min	10 min
Naważka:	0,060 kg	0,430 kg
Gara:	ok. 15 min	ok. 15 min
Wskazówka:	Dalsza obróbka jak przy bułkach	

\*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