

## UNIFERM FermFresh® Roggen

Świeży produkt fermentacyjny na bazie całych ziaren żyta

UNIFERM FermFresh® Roggen wyróżnia się w pełni naturalnymi składnikami: zawartością całych ziaren żyta (nie ciętych) doskonale miękkich w zgrzynie, zakwasem żytnim - bez konieczności dodawania kwasu do receptury pieczywa. UNIFERM FermFresh® Roggen zapewnia jedyne w swoim rodzaju pieczywo z pełnym „dobrodziejstwem żyta”. Zrównoważony proces trawienia węglowodanów zawartych w pełnych ziarnach żyta przyczynia się do stopniowego uwalniania energii z węglowodanów w okresie kilku godzin. Przekłada się to na dłuższe zachowanie uczucia sytości, tym samym na możliwość efektywniejszego działania.

Zastosowania: pieczywo żytnie, pełnoziarniste, pieczywo drobne mieszane  
Dozowanie: indywidualnie wg zapotrzebowania



- **Czysta etykieta** – dopasowany skład do aktualnych wymagań producentów oraz konsumentów
- **Wysoki poziom świeżości** – dzięki formie świeżej pasty
- **Łatwość i wszechstronność zastosowania** – w recepturach rekomendowanych, bądź w polecanej ilości we własnych ciastach
- **Zawartość całych, miękkich ziaren żyta** – wyjątkowo pełna, ziarnista struktura pieczywa
- **Smak ziaren i zakwasu** - doznania smakowe przewyższające miarę codzienne pieczywo zwykłe



## FermFresh® Roggen

Świeży produkt fermentacyjny na bazie całych ziaren żyta

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

## Chleb Ziarno Żyta

Receptura na 17 szt. po 1350 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM FermFresh® Roggen</b>	10,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
	Mąka pszenna	0,600 kg
	<b>UNIFERM MegaStabil</b>	0,300 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Słonecznik	2,100 kg
	Woda (gorąca)	7,000 kg
<b>RAZEM:</b>		<b>26,500 kg</b>

- Produkt UNIFERM FermFresh® Roggen wrzucić do dzieży w pierwszej kolejności, zalać gorącą wodą (wg ilości w recepturze), następnie dodawać pozostałe składniki i rozpocząć mieszenie ciasta.
- Po spoczynku dzielić na kęsy i układać je w dużych formach np. do chleba tostowego i wstawić do garowni.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	10 + 3 min
Temp. ciasta:	30 °C
Spoczynek:	60 min
Naważka (sztuka):	1,500 kg
Gara:	ok. 45 min
Czas wypieku*:	60 min
Temp. wypieku*:	260 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	chleb kroić po 6 godz. od wystygnięcia

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

- Wypiekać z zaparowaniem ok. 6 s.
- Po wypieku chleb ułożyć wierzchem do dołu, do momentu wystygnięcia.
- Pieczywo należy kroić minimum 6 godzin po wypieku.

## Chleb Rondo

Receptura na 26 szt. po 700 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	Mąka żytnia typ 720	7,000 kg
	Mąka pszenna typ 550	3,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Roggen</b>	4,000 kg
	<b>UNIFERM MegaStabil</b>	0,250 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,350 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	6,600 kg
<b>RAZEM:</b>		<b>21,400 kg</b>

<b>Posypka:</b>	Słonecznik	0,500 kg
	Mąka żytnia	0,300 kg

- Z wszystkich składników przygotować ciasto.
- Po mieszeniu oraz spoczynku odważyć porcje po 0,85 kg i zwerkować na okrągło.
- Obręcz do tortu o średnicy 18 cm dobrze natłuścić od wewnątrz i ustawić na blachę wyłożoną papierem piekarniczym.
- Powierzchnię ciasta zwilżyć i posypać mieszanką mąki żytniej ze słonecznikiem i ułożyć śluzą do dołu.
- Lekko docisnąć i wstawić do garowni.
- Wypiekać w temp. 250 °C spadającej 210 °C.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 6 + 3 min
Temp. ciasta:	ok. 28 °C
Spoczynek:	10 min
Naważka (sztuka):	0,850 kg (dla śr. 18 cm)
Gara:	ok. 40 min
Czas wypieku*:	ok. 50 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	naważkę należy dopasować względem średnicy pierścienia

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

## Bułki Rustico

Receptura na ok. 320 szt. po 50 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
	<b>UNIFERM FermFresh® Roggen</b>	3,000 kg
	<b>UNIFERM Rustal</b>	1,000 kg
	<b>UNIFERM MegaStabil</b>	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Woda	6,000 kg
<b>RAZEM:</b>		<b>20,500 kg</b>

<b>Posypka:</b>	Ziarna słonecznika	0,600 kg
	Płatki owsiane	0,450 kg

- Ze wszystkich składników przygotować ciasto.
- Po spoczynku odważyć bele ciasta i zwerkować na okrągło.
- Bele podzielić na kęsy zwilżyć i jedną stronę odcisnąć w nasionach słonecznika a drugą w płatkach owsianych.
- Kęsy ciasta wyłożyć na wytłuszczoną blachę i wstawić do garowni.
- Wsadzać do pieca z intensywnym zaparowaniem.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 4 + 5 min
Spoczynek:	10 min
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (presa):	2,000 kg
Gara:	ok. 45 min
Czas wypieku*:	ok. 22 min
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	Otworzyć cug 3 min przed końcem czasu wypieku.

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