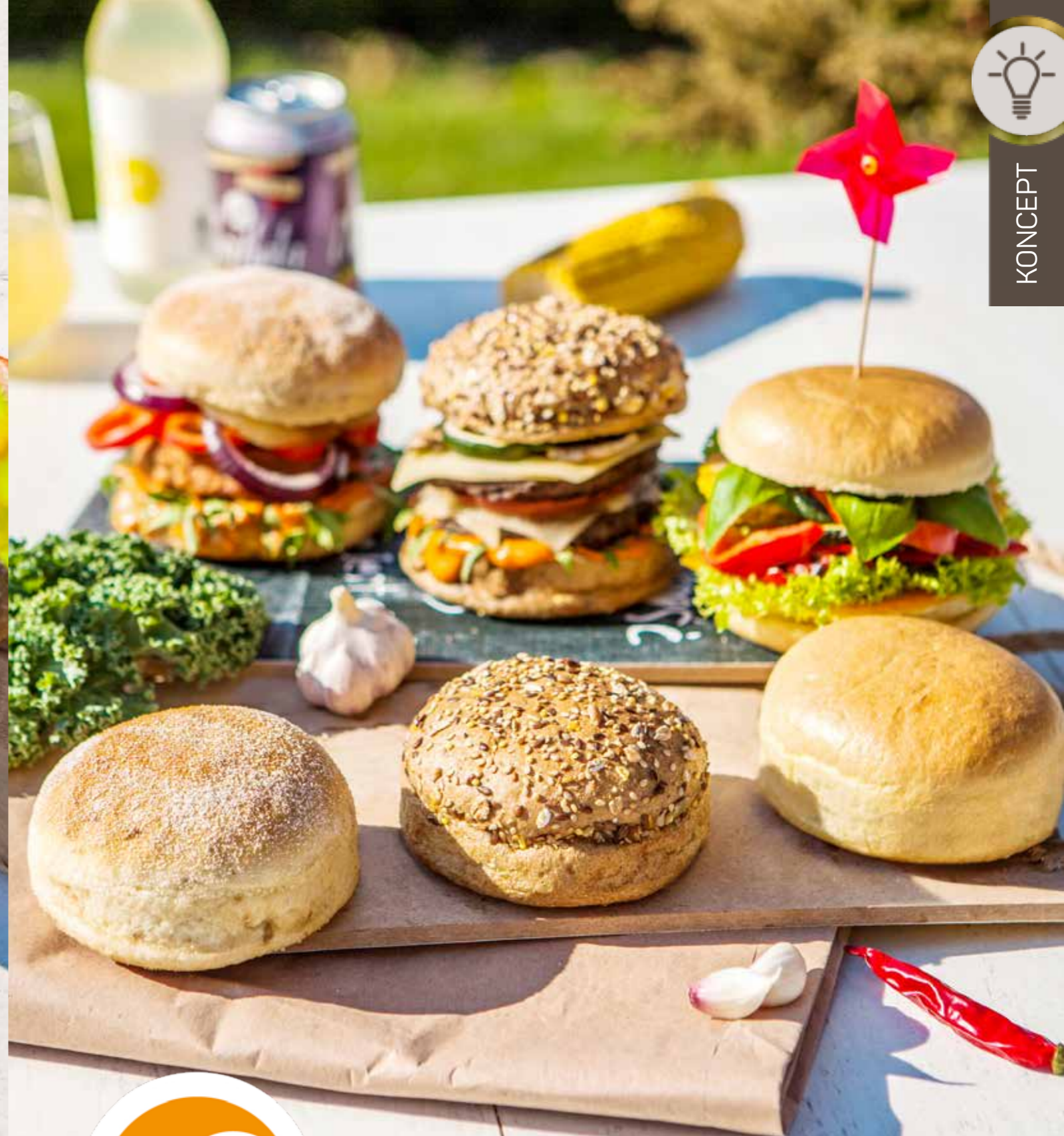
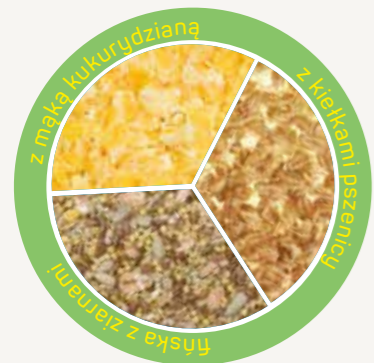


Grill Buły

Trio bułek grillowych o urozmaiconym składzie oraz zupełnie odmiennym wyglądzie zewnętrznym jak i miękiszu, przyciągającym uwagę konsumenta.

Wyjątkowy smak i doskonała baza do obkładów: na zimno, na ciepło oraz obróbki termicznej, dopasują się do każdej potrawy czy okazji. Do wyśmienitych, indywidualnych burgerów, szaszłyków, kiełbas oraz codziennych kanapek z tradycyjnym obkładem śniadaniowym. Trzy bułki, setki kombinacji smakowych!

- ✓ Grill Buła burger
- ✓ Grill Buła z grillowaną kiełbasą
- ✓ Grill Buła i warzywa grillowane



Grill Buły

Trio bułek grillowych o odmiennym charakterze do rozmaitych koncepcji smakowych przez cały rok

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

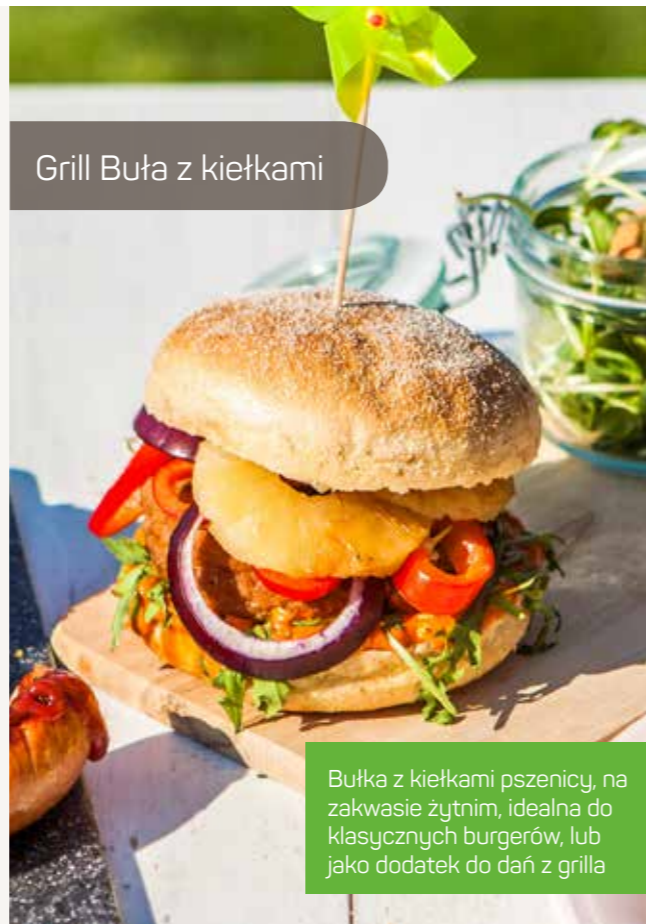


Grill Buła classic



Złocista bułka pszenna z dodatkiem mąki kukurydzianej, idealna nie tylko na sezon grillowy

Grill Buła z kielkami



Bułka z kielkami pszenicy, w zakwasie żytnim, idealna do klasycznych burgerów, lub jako dodatek do dań z grilla

Grill Buła fińska z ziarnami



Smak bułki fińskiej pełnej przypraw i ziaren zgra się perfekcyjnie także z drobiem lub potrawami wegetariańskimi

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM Mais 20	2,000 kg
	UNIFERM Backpaste	0,500 kg
	FermFresh® Dinkelsauer	0,300 kg
	UNIFERM Toast	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda ok.	7,000 kg
Razem:		20,500 kg

- Po spoczynku odważyć ciasto, presa 2,40 kg; podzielić na kęsy
- Kęsy zaokrąglić, lekko spłaszczyć, odkładać do dedykowanych rantów lub odkładać na blachy bezpośrednio po podzieleniu i zaokrągleniu uzyskując bułkę o bardziej tradycyjnym kształcie
- Wstawić do garowni
- Następnie wypiekać z zaparowaniem

PRODUKCJA

Mieszanie:	6+6 min.
Temp. ciasta:	26°C
Spoczynek:	10 min.
Presy:	2,400 kg
Gara bel:	10 min.
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	18 min.
Temp. wypieku:	215°C/240°C

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

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	FermFresh® Golding	1,500 kg
	UNIFERM Backpaste	0,500 kg
	UNIFERM Toast	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda ok.	5,750 kg
Razem:		18,450 kg

Posypka:	Kasza manna	1,000 kg
-----------------	-------------	----------

- Po spoczynku odważyć ciasto, presa 3,00 kg; podzielić na kęsy
- Kęsy zaokrąglić, lekko spłaszczyć, odkładać do dedykowanych rantów lub odkładać na blachy bezpośrednio po podzieleniu i zaokrągleniu uzyskując bułkę o bardziej tradycyjnym kształcie
- Następnie zwilżyć wodą i posypać kaszą manną
- Po garowaniu wypiekać z zaparowaniem

PRODUKCJA

Mieszanie:	6+6 min.
Temp. ciasta:	26°C
Spoczynek:	10 min.
Presy:	3,000 kg
Gara bel:	10 min.
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	18 min.
Temp. wypieku:	215°C/240°C

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

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	9,500 kg
	Mąka żytnia typ 720	0,500 kg
	UNIFERM Finmix	2,000 kg
	UNIFERM Backpaste	0,500 kg
	UNIFERM Toast	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda ok.	7,000 kg
Razem:		20,200 kg

Posypka:	UNIFERM 6 Korn and Saaten	1,000 kg
-----------------	---------------------------	----------

- Po spoczynku odważyć ciasto, presa 3,00 kg; podzielić na kęsy
- Kęsy zaokrąglić, lekko spłaszczyć, odkładać do dedykowanych rantów lub odkładać na blachy bezpośrednio po podzieleniu i zaokrągleniu uzyskując bułkę o bardziej tradycyjnym kształcie
- Następnie zwilżyć wodą i posypać mieszanką 6 ziaren i zbóż - UNIFERM 6 Korn und Saaten
- Po garowaniu wypiekać z zaparowaniem

PRODUKCJA

Mieszanie:	6+6 min.
Temp. ciasta:	26°C
Spoczynek:	10 min.
Presy:	3,000 kg
Gara bel:	10 min.
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	18 min.
Temp. wypieku:	215°C/240°C

