

Pieczyno na co dzień

Codienne spożycie pieczywa to tradycja w wielu gospodarstwach domowych. Szczególnie przy okazji pierwszego posiłku chleb jest jednym z najczęściej spotykanych elementów śniadaniowego menu. W tradycyjnej owalnej i podłużnej formie, bochna, coraz częściej krojonego jest wciąż najbardziej rozpoznawany przez konsumentów.

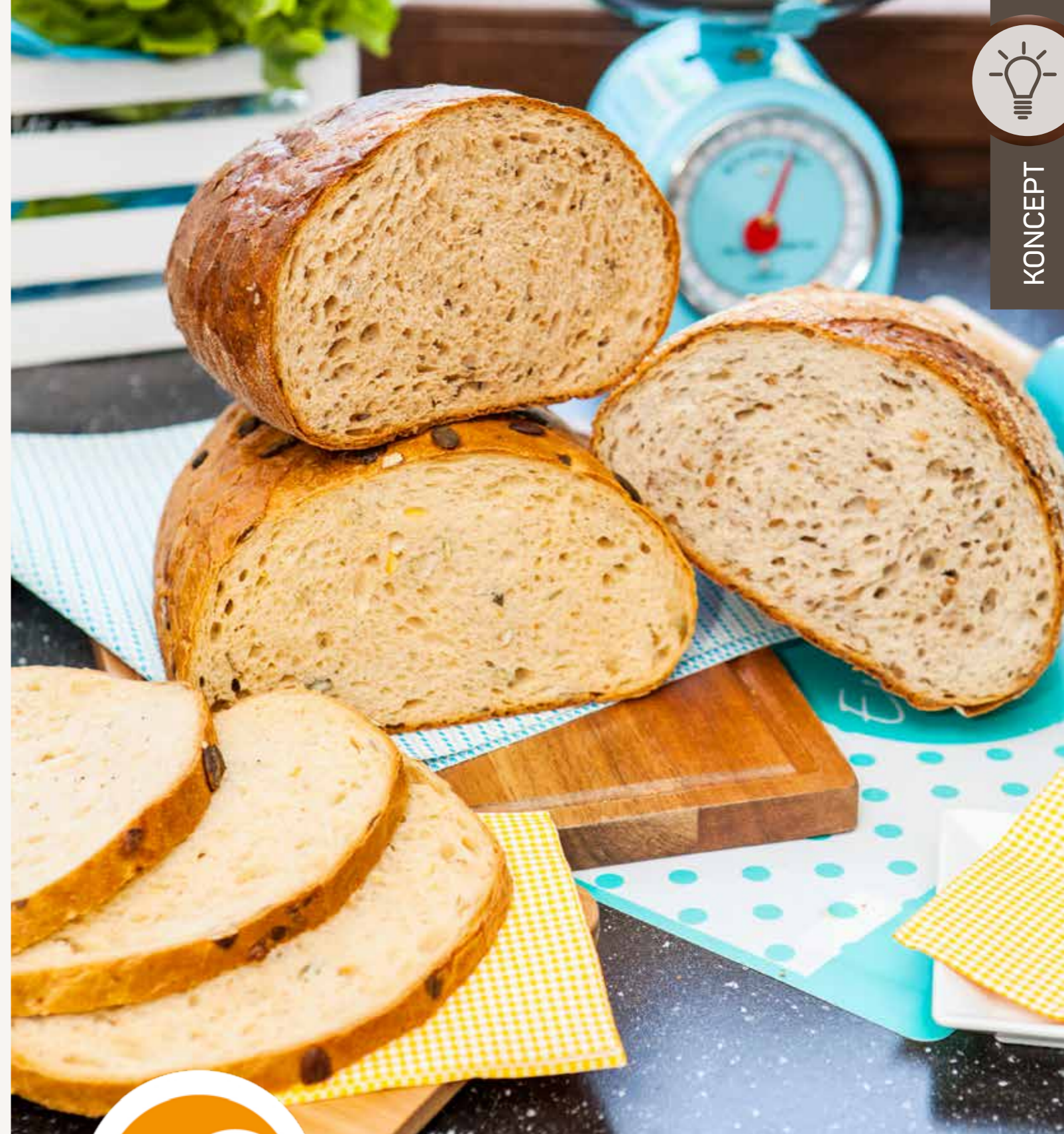
Urozmaicenie codziennego chleba o oryginalne składniki oraz smaki sprawi, iż powtarzalne nawyki konsumpcyjne staną się unikatowe, a różnorodność smaków dostarczy wielu nowych wrażeń oraz kulinarnych inspiracji.

Proponujemy Państwu unikatowy koncept 3 różnych smakowo chlebów w formie połówki tradycyjnego bochna:

- ✓ Chleb Codzienny z dynią i twarogiem
- ✓ Chleb Weekendowy z ziarnami i z pomidorami
- ✓ Chleb Sielankowy z kielkami pszenicy i siemieniem lnianym



*Trzy smaki,
jedynie w swoim rodzaju,
na co dzień*



KONCEPT



Pieczyno na co dzień

Trzy bochny chleba w tradycyjnej formie,
dostarczające urozmaiconych doznań smakowych

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 Codzienny

z dynią, twarogiem i pieprzem



Codzienny Chleb o złocistej i chrupiącej skórce, o urozmaiconym smaku, idealny do kanapek

Chleb Weekendowy

z ziarnami i z pomidorami



Chleb Weekendowy perfekcyjny do grillowania, kanapek na ciepło, tostów oraz pikantnych obkładów

Chleb Sielankowy

z kiełkami pszenicy i siemieniem lnianym



Chleb Sielankowy stworzony do kanapek na wynos, najlepiej smakuje w otoczeniu przyrody

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Mąka pszenna typ 550 | 7,000 kg |
| Mąka żytnia typ 720 | 3,000 kg |
| UNIFERM FermFresh® Kürbis | 2,000 kg |
| UNIFERM Frisch&Soft | 0,200 kg |
| Drożdże UNI Aktiva | 0,400 kg |
| Sól | 0,200 kg |
| Twaróg | 1,000 kg |
| Pieprz | 0,050 kg |
| Woda ok. | 5,000 kg |
| Razem | 18,850 kg |

PRODUKCJA

| | |
|-----------------|---------------|
| Mieszanie*: | 6+6 min |
| Temp. ciasta: | 28°C |
| Spoczynek | 15 min |
| Naważka: | 1,100 kg |
| Gara: | ok. 45 min |
| Czas wypieku*: | ok. 50 min |
| Temp. wypieku*: | 250°C ↓ 220°C |

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy 1,10 kg
- Wydłużyć kęsy i układać do koszyków
- Wstawić do garowni
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem

Wskazówka:

- Twaróg oraz pieprz dodać bezpośrednio do wszystkich składników
- Opcjonalnie posypać pestkami dyni

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Mąka pszenna typ 550 | 7,000 kg |
| Mąka żytnia typ 720 | 3,000 kg |
| UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz | 2,000 kg |
| UNIFERM Frisch&Soft | 0,200 kg |
| Drożdże UNI Aktiva | 0,400 kg |
| Sól | 0,200 kg |
| Pomidory w puszcze | 1,600 kg |
| Woda ok. | 5,000 kg |
| Razem | 19,400 kg |

PRODUKCJA

| | |
|-----------------|---------------|
| Mieszanie*: | 6+6 min |
| Temp. ciasta: | 28°C |
| Spoczynek | 15 min |
| Naważka: | 1,100 kg |
| Gara: | ok. 45 min |
| Czas wypieku*: | ok. 50 min |
| Temp. wypieku*: | 250°C ↓ 220°C |

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy 1,10 kg
- Wydłużyć kęsy i układać do koszyków
- Wstawić do garowni
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem

Wskazówka:

- Pomidory z puszki (opcjonalnie pomidory z przyprawami) dodać razem ze wszystkimi składnikami

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Mąka pszenna typ 750 | 8,000 kg |
| Mąka żytnia typ 720 | 2,000 kg |
| UNIFERM FermFresh® Goldling | 3,500 kg |
| UNIFERM TopBack | 0,040 kg |
| Drożdże UNI Aktiva | 0,440 kg |
| Siemię lniane | 1,200 kg |
| Sól | 0,200 kg |
| Woda ok. | 6,200 kg |
| Razem | 21,580 kg |

PRODUKCJA

| | |
|-----------------|---------------|
| Mieszanie*: | 6+6 min |
| Temp. ciasta: | 28°C |
| Spoczynek | 15 min |
| Naważka: | 1,100 kg |
| Gara: | ok. 45 min |
| Czas wypieku*: | ok. 50 min |
| Temp. wypieku*: | 250°C ↓ 220°C |

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

- Po spoczynku podzielić ciasto na kęsy 1,10 kg
- Wydłużyć kęsy i układać do koszyków
- Wstawić do garowni
- Wsadzać do pieca z zaparowaniem

Wskazówka:

- Opcjonalnie posypać kaszą manną



Niepowtarzalny smak
świeżego chleba
ze szczypiorkiem