

UNIFERM FermFresh® Buchweizen

Świeży produkt fermentacyjny na bazie gryki

Gryka ma wiele właściwości roślin zbożowych, jednakże botanicznie należy do rodziny rdestowatych. Przekonuje swoim lekko orzechowym smakiem oraz zawiera dużo wartościowego, dobrze przyswajalnego białka. Jako tzw. zboże rzekome, gryka to smaczny i wartościowy składnik dla świadomego konsumenta, który celowo urozmaica swoją dietę zwiększając wartość spożywanych potraw, w tym pieczywa.

UNIFERM FermFresh® Buchweizen to łagodnie sfermentowana mieszanka składająca się z obłuszczonych ziaren gryki, zakwasu żytniego i innych świeżych składników. Znajduje swe zastosowanie w wielu pomysłach na pieczywo, które przekonuje zapewniając przyjemność spożycia oraz wartość w codziennym odżywianiu.

Zastosowania: pieczywo drobne, chleb i przekąski

Dozowanie: 10 do 60% na mąkę



- **Znaczny udział gryki (43%)** – podnosi wartość dodaną pieczywa - odpowiadając na aktualne trendy konsumenckie
- **Charakterystyczny aromat** – dzięki łagodnej fermentacji, gryka uwalnia swój typowy, lekko orzechowy aromat dopiero w pieczywie
- **Gotowa baza do zastosowania** – daje wiele możliwości użycia, od uszlachetnienia indywidualnym smakiem własnego ciasta bazowego, aż do kreatywnych koncepcji pieczywa czy przekąsek; świeży produkt o elastycznym zastosowaniu
- **Clean label** – czysta etykieta, sfermentowane, naturalne składniki dla przyjemności spożycia i świeżości pieczywa



FermFresh® Buchweizen

Świeży produkt fermentacyjny
na bazie gryki

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

Gryczanin

chleb żytnio - pszenny z gryką
Receptura na 48 szt. po 420 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki wymieszać z umiarkowaną intensywnością.

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	8,000 kg
	Mąka pszenna	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	5,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,150 kg
	Woda	8,300 kg
RAZEM		24,000 kg

- Wytwarzać jak typowy chleb żytni.
- Po spoczynku odważyć kęsy 0,49 kg i wkładać do formy.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	11 + 2 min
Temp. ciasta:	27-28 °C
Spoczynek:	20 min
Naważka (sztuka):	0,49 kg
Gara:	45-50 min
Czas wypieku*:	45 min
Temp. wypieku*:	255 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	W celu uzyskania owalnego kształtu, chleb należy wypiekać w formie dedykowanej, owalnej (do chleba Gryczanin)

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

- Chleb w formach wstawić do garowani.
- Wypiekać w formie.

Ziarno Gryki

chleb pszenny z gryką
Receptura na 52 szt. po 400 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	6,000 kg
	Sól	0,150 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,850 kg
	Woda	6,500 kg
RAZEM:		24,500 kg

Posypka:	Kasza manna	0,100 kg
-----------------	-------------	----------

- Po spoczynku podzielić na kęsy i werkować na okrągło.
- Górę kęsów lekko namoczyć i posypać kaszą manną.
- Następnie umieszczać kęsy wierzchem (posypką) do dołu w koszykach do garowania.
- Kęsy w koszykach wstawić do garowni.
- Kęsy wykladać z koszyków posypką do góry.
- Wstawić do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	6 + 4 min
Temp. ciasta:	26-27 °C
Spoczynek:	15 min
Naważka (sztuka):	0,470 kg
Gara:	60-70 min
Czas wypieku*:	30 min
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 200 °C

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

Bagietko-ciabatta z gryką

pieczywo pszenne z gryką
Receptura na 87 szt. po 200 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM TopBack	0,005 kg
	UNIFERM FermFresh® Buchweizen	5,000 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,280 kg
	Sól	0,100 kg
	Woda	7,200 kg
RAZEM:		22,630 kg

- Produkt FermFresh® Buchweizen oraz sól dodać do ciasta na ostatnie 5 minut mieszania.
- Ciasto prowadzić jak na ciabattę.
- Po 120 min spoczynku podzielić na kęsy i uformować w bagietki.
- Kęsy/bagietki układać na płótnie i wstawić do garowania.
- Po 35 min przełożyć bagietki z płótna, w tym samym ułożeniu bezpośrednio do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	3 + 16 min
Spoczynek:	ok. 120 min
Temp. ciasta:	25-26 °C
Naważka:	0,260 kg
Gara:	35 min
Czas wypieku*:	22 min
Temp. wypieku*:	230 °C / spadająca do 200 °C

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