

# UNIFERM FermFresh- GerstenMalz

Nowość

Świeży produkt fermentacyjny  
na bazie słodów oraz ziaren



UNIFERM FermFresh- GerstenMalz





## Chleb BuenaVita

chleb pszenny z jęczmieniem i ziarnami



<b>Ciasto:</b>	
Mąka pszenna	10,00 kg
UNIFERM TopBack	0,05 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,20 kg
UNIFERM FermFresh-GerstenMalz	3,00 kg
Olej	0,20 kg
Sól	0,15 kg
Woda	7,75 kg
<b>Posypka:</b>	
Płatki jęczmienne	2,00 kg
<b>Razem:</b>	<b>23,35 kg</b>

<b>Przygotowanie:</b>	
Temp. Ciasta:	24-25 °C
Mieszanie:	4+16 min
Spoczynek:	90 min
Gara ok.:	40 °min
Temp. wypieku:	230 °C
Czas wypieku:	22-24 min
Naważka:	0,35 kg

FermFresh-GerstenMalz i sól dodać do ciasta około 5 minut przed końcem mieszania. (czas mieszania może się wydłużyć w zależności od typu miesiarki). Po leżakowaniu ciasto podzielić na kęsy uformować w prostokąt (zawijając ciasto pod spód). Przed wsadem do gary pokryć połowę kęsa płatkami jęczmiennymi. Uformowane kęsy garują służą do dołu ok. 40 minut.

## Chleb Słodowe Żyto

chleb żytnio - pszenny z jęczmieniem i ziarnami



<b>Ciasto:</b>	
<b>Faza I</b>	
Mąka żytnia t. 2000	1,00 kg
Mąka żytnia t.720	2,00 kg
Mąka pszenna	0,30 kg
UNIFERM FermFresh-GerstenMalz	3,30 kg
UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,04 kg
Słonecznik	0,70 kg
Sezam	0,50 kg
Woda	3,15 kg
<b>Faza II</b>	
Drożdże UNI Aktiva	0,21 kg
<b>Posypka:</b>	
Płatki jęczmienne	0,30 kg
<b>Razem:</b>	<b>11,50 kg</b>

<b>Przygotowanie:</b>	
Mieszanie faza 1: 15 min, wolno - bez drożdży	
Mieszanie faza 2: 15 min, wolno - z drożdżami	
Temp. Ciasta:	27-28 °C
Spoczynek:	30 min
Gara:	30 min
Tem. wypieku:	
Czas wypieku:	55 min
Naważka:	1,2 kg

Drożdże dodać w drugiej fazie mieszania. Po miesieniu podzielić ciasto na kęsy i wkładać do form tostowych. Posypać centrycznie płatkami jęczmienia. Wypiekać jak chleb żytni.

## Batony szparagowe

pieczywo pszenne nadziewane szparagiem



<b>Ciasto:</b>	
Mąka pszenna	4,00 kg
UNIFERM FermFresh-GerstenMalz	1,20 kg
UNIFERM TopBack	0,02 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,08 kg
Olej	0,08 kg
Sól	0,06 kg
Woda	2,00 kg
<b>Razem (ciasto)</b>	<b>7,44 kg</b>
<b>Farsz</b>	
Ser żółty	1,65 kg
Szparagi (marynowane-130szt)	1,69 kg
<b>Razem</b>	<b>10,78 kg</b>

<b>Przygotowanie:</b>	
Temp. ciasta:	25-26 °C
Mieszanie:	4+7 min
Spoczynek:	10 min
Gara:	50 min
Temp. wypieku:	250-230 °C
Czas wypieku:	8-10 min
Waga sztuki (ciasto):	0,045 kg
Waga sztuki z farszem:	0,065 kg
Ilość sztuk:	165

Ciasto wałkować na grubość ok. 4 mm. Z rozwałkowanego na kształt prostokąta ciasta wycinać wzdłuż pasy o szerokości ok 7 cm. Na pasy układać w rzędzie szparagi, następnie zamknąć ciastem nadzienie/szparagi w środku. Z powstałego „rulonu ciasta ze szparagami” odcinać ok. 6 cm kęsy. Przed wsadem układać po pół plastra sera na każdym kęsie.

## Sakiewki z mozzarellą i pomidorem

oraz

## Sakiewki Piccante

wersja z pomidorem suszonym (w zalewie)

pieczywo pszenne z serem mozzarella i pomidorem



<b>Ciasto:</b>	
Mąka pszenna	2,00 kg
UNIFERM FermFresh-GerstenMalz	0,60 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,04 kg
Olej	0,04 kg
Sól	0,03 kg
UNIFERM TopBack	0,01 kg
Woda	1,00 kg
<b>Razem (ciasto)</b>	<b>3,72 kg</b>
<b>Obkład</b>	
Pomidor świeży (kostka)	1,32 kg
*(lub pomidor suszony 0,33 kg)	
Ser mozzarella	0,66 kg
<b>Razem</b>	<b>5,70 kg</b>

<b>Przygotowanie:</b>	
Temp. ciasta:	25-26 °C
Mieszanie:	4+7 min
Spoczynek:	10 min
Gara:	50 min
Temp. wypieku:	230-210 °C
Czas wypieku:	10-11 min
Waga sztuki (ciasto):	0,056 kg
Waga sztuki z obkładem:	0,086 kg
(z pomidorem suszonym)	0,071 kg)
Ilość sztuk:	66

Ciasto zaokrąglić na dzielarce. Zaokrąglone kęsy delikatnie wydłużać tak aby końce były lekko szpiczaste. Następnie nacinać głęboko wzdłuż i wstawić do garowni na ok 30 min. Po tym czasie w miejsce nacięcia położyć ser mozzarella i pokrojone w kostkę pomidory. Wstawiać ponownie do garowni na ok 20 minut, następnie do pieca. Bezpośrednio po wypieku można posypać bułki świeżą bazylią lub dodać suszoną bazylię do pomidora przed wsadem do pieca.

\*Do Sakiewki Piccante wystarczy na podaną ilość ciasta zamiast pomidora świeżego dodać 0,33 kg pomidora suszonego w zalewie.



# UNIFERM

## FermFresh-GerstenMalz

**Świeży produkt fermentacyjny na bazie  
słodów oraz ziaren**

**UNIFERM FermFresh-GerstenMalz** to produkt oparty głównie na jęczmiennym słodzie ponadto m.in.: ziarnach pszenicy, nasionach lnu oraz otrębach owsianych. Zawartość zakwasu żytniego, przy tym dodatkowe ukwaszenie produktu dopełnia smak i aromat pieczywa sprawiając, że nie trzeba dodatkowo stosować kwasu w recepturze ( do większości chlebów).

### **Polecane dozowanie:**

Możliwe rozmaite warianty dozowania zależne od rodzaju pieczywa i receptury

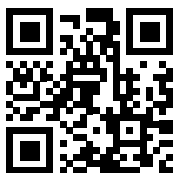
Z udziałem **FermFresh-GerstenMalz** wytworzą Państwo niespotykane ze względu na smak rodzaje pieczywa uzyskując niepowtarzalną barwę miękiszu, skórki oraz kompozycję ziaren, otrąb i nasion.



Testujcie Państwo  
świeżość produktów  
linii FermFresh,  
znajdując nowe  
inspiracje na pieczywo  
na: [www.fermfresh.pl](http://www.fermfresh.pl)

### **Korzyści płynące ze stosowania UNIFERM FermFresh-GerstenMalz to:**

- ✓ *naturalna baza do pieczywa, bez substancji dodatkowych, E - składników, totalnie „czysta etykieta”,*
- ✓ *kompozycja słodów i ziaren o wyszukanym połączeniu smakowym oraz estetyce,*
- ✓ *dodatkowo zakwas żytni w składzie zapewnia naturalny aromat i wzbogaca smak swym tradycyjnym charakterem*
- ✓ *ponadprzeciętna świeżość pieczywa, na bazie świeżej pasty z grupy produktów FermFresh*



**UNIFERM Polska Sp. z o.o.**  
ul. Wybieg 5/9  
61-315 Poznań  
tel. 61/ 887-66-02  
fax 61/ 871-92-07  
[www.uniferm.pl](http://www.uniferm.pl)

