

UNIFERM

Variokorn

Produkt do pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego



UNIFERM Variokorn



UNIFERM

Variokorn

Produkt do pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego

UNIFERM Variokorn z wieloma zaletami dla klienta

- ✓ użycie 10-25% na ciasto, 10-40% na mąkę zapewnia różnorodne, wszechstronne i pewne zastosowanie,
- ✓ dzięki krótkiemu czasowi namaczania nadaje się szybko do obróbki,
- ✓ może zostać dodany do gotowej masy lub bezpośrednio do przygotowanego wcześniej ciasta,
- ✓ gwarantuje różnorodność wypieku.
- ✓ ziarnisto-aromatyczny wypiek z lekkim, luźnym miękiszem,
- ✓ z wartościowymi dla odżywiania składnikami, jak: obłuszczone - zmielony owies, jęczmień, proso, pszenica, prażony len, ziarno słonecznika, ziarno soi,

Receptura podstawowa: bułki

UNIFERM Variokorn	40,000 kg
Woda, ok.	26,500 kg
Masa namoczona	66,500 kg
Czas namaczania	ok. 20 -30 min.

Przygotowywanie ciasta:

Mąka pszenna	100,000 kg
Masa namoczona	66,500 kg
UNIFERM Rösch	2,000 kg
Sól	2,000 kg
Drożdże UNI Aktiva	6,000 kg
Woda, ok.	56,000 kg
Razem	232,500 kg

Obróbka:

Czas ugniatania	tak jak przy wyrobie bułek
Spoczynek ciasta	ok. 10 min.
Garowanie kęsów	ok. 10 min.

Dalsza obróbka jak zwykle

Wskazówka

Aby spełnić zalecenia do wyrobu chleba i bułek wieloziarnistych należy obliczyć przynajmniej 25% UNIFERM Variokorn na ciasto lub 40% na mąkę.

Receptura podstawowa: chleb

UNIFERM Variokorn	40,000 kg
Woda, ok.	26,500 kg
Masa namoczona	66,500 kg
Czas namaczania	ok. 20 -30 min.

Przygotowywanie ciasta:

Mąka pszenna	70,000 kg
Mąka żytnia	30,000 kg
Masa namoczona	66,500 kg
UNIFERM Ferment-Sauer 200	2,200 kg
Sól	1,870 kg
Drożdże UNI Aktiva	4,000 kg
Woda, ok.	64,000 kg
Razem	238,570 kg

Obróbka:

Czas mieszania	tak jak przy wyrobie chleba mieszanego
Spoczynek ciasta	ok. 15 min.

Dalsza obróbka jak zwykle

Wskazówka

UNIFERM Ferment-Sauer 200 zawiera ok. 65g soli/l. Zostało to już uwzględnione w recepturach.

