PRODUKT



UNIFERM

FermFresh® Rote Bete

CLEAN LABEL

Świeży produkt fermentacyjny na bazie fermentowanego czerwonego buraka

Żytni z burakiem

Pieczywo żytnie



RECEPTURA na 40 sztuk

Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	**4,000 kg**
UNIFERM FrischStabil	**0,250 kg**
UNIFERM Aktiva	**0,500 kg**
Mąka żytnia typ 720	9,000 kg
Mąka pszenna typ 850	1,000 kg
Sól	0,220 kg
Woda	8,500 kg

RAZEM: **23,47 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 15 minut
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,580 kg, włożyć do foremek.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

*Opcjonalnie można dodać kminek w ilości 0,10kg
**Opcjonalnie można dodać kumin rzymski mielony w ilości 0,10 kg.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	10+3min.
Temp. ciasta:	28-30° C
Fermentacja wstępna:	15 min.
Fermentacja końcowa:	50 min.
Naważka kęsa:	0,580 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 220°C
Czas wypieku:	50 min.

Ciabatta

Pieczywo pszenne



RECEPTURA na 225 sztuk

Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	**2,500 kg**
UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	**0,500 kg**
UNIFERM Eisstar	**0,350 kg**
UNIFERM Aktiva	**0,250 kg**
Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
Semolina	1,000 kg
Sól	0,200 kg
Woda	7,700 kg

RAZEM: **22,50 kg**

- Mieszaćwszystkie składniki ciasta na wolnych inaszybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 60 minut , w połowie czasu fermentacji złożyć ciasto na trzy.
- Ciasto delikatnie rozwałkować, wycinać prostokąty o masie 0,100 kg.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6+12 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Fermentacja końcowa:	Odroczona fermentacja
Naważka kęsa:	0,100 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 220°C
Czas wypieku:	25 min.

Rustyklany Burak

Pieczywo pszenno-żytnie



RECEPTURA na 33 sztuk

Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	**3,000 kg**
UNIFERM FrischStabil	**0,200 kg**
UNIFERM Aktiva	**0,200 kg**
Maką pszenna typ 550	8,000 kg
Maka żytnia typ 720	2,000 kg
Sól	0,250 kg
Woda	6,700 kg

RAZEM: **20,350kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 60 minut, po 30 min. złożyć ciasto na trzy.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,600 kg i delikatnie zaokrąglić.
- Włożyć do koszyczków.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6+12 min.
Temp. ciasta:	27 ° C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Naważka (kęsa):	0,600 kg
Fermentacja końcowa:	60 min.
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 210 °C
Czas wypieku:	40 min.

Prowansalski Burak

Pieczywo pszenne



RECEPTURA na 60 sztuk

Ciasto:

UNIFERM FermFresh®Rote Bete	**2,500 kg**
UNIFERM Eisstar	**0,300 kg**
UNIFERM Aktiva	**0,200 kg**
Maką pszenna typ 550	10,000 kg
Sól	0,220 kg
Olej rzepakowy	0,200 kg
Zioła prowansalskie	0,100 kg
Woda	7,500 kg

RAZEM: **21,020kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 90 minut.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,350 kg, delikatnie wydłużyć, obtoczyć w mące żytniej, ułożyć śluzą do dołu w kastach.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	7+13 min.
Temp. ciasta:	24 ° C
Fermentacja wstępna:	90 min.
Naważka:	0,350 kg
Fermentacja końcowa:	Odroczona fermentacja
Temp. wypieku:	235 °C
Czas wypieku:	22 min.

UNIFERM FermFresh® RoteBete

Świeży produkt fermentacyjny na bazie fermentowanego czerwonego buraka

UNIFERM FermFresh® Rote Bete to innowacyjny produkt, absolutnie unikatowy i jedyny o tak wyjątkowym charakterze na rynku.

UNIFERM FermFresh® Rote Bete powstaje w wyniku wieloetapowego procesu fermentacyjnego. Kawałki buraka są najpierw delikatnie fermentowane, a następnie wzbogacone zakwasem orkiszowym, co pozwala na rozwinięcie ich naturalnej słodyczy, głębi smaku i aromatu. Proces ten sprawia, że produkt staje się gotowy do użycia, zachowując swoje walory odżywcze.

Pieczywo z dodatkiem **UNIFERM FermFresh® Rote Bete** wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem, aromatem oraz interesującą teksturą buraka. Dzięki naturalnym barwnikom – betacyjaninom – zyskuje atrakcyjny czerwono-fioletowy kolor. Każdy chleb, bułka czy babka jest wilgotna, delikatna w miękiszu i pełna autentycznego aromatu buraka z subtelną nutą fermentacyjną.

UNIFERM FermFresh® Rote Bete to połączenie tradycji fermentacji z nowoczesnym podejściem do piekarnictwa – naturalna barwa czerwono-fioletowa, wyrazisty aromat i tekstura kawałków buraka sprawiają, że produkt spełnia oczekiwania osób poszukujących zdrowych, naturalnych i funkcjonalnych wypieków w nowoczesnym wydaniu.

Zastosowanie: do produkcji różnorodnych wyrobów piekarskich i półcukierniczych.

Dozowanie: od 20 do 40% na mąkę

UNIFERM FermFresh® Rote Bete - nowy wymiar kreatywności piekarniczej !





czysta etykieta | bez laktozy | produkt fermentacyjny | wegański

- **Naturalny kolor i tekstura-** kawałki buraka nadają wypiekom intensywny czerwono-fioletowy odcień, który przyciąga wzrok i wyróżnia pieczywo na półce. Kolor i tekstura są w pełni naturalne, dzięki czemu wypieki wyglądają apetycznie, a jednocześnie pozostają autentyczne.
- **Długotrwała świeżość-** fermentowane kawałki buraka wspierają utrzymanie świeżości pieczywa. Naturalnie lekko kwaśny profil fermentacji spowalnia proces wysychania miękiszu i pomaga zachować jego wilgotność oraz sprężystość. Dzięki temu gotowe wypieki pozostają świeże, nawet kilka dni po wypieku.
- **Produkt w zgodzie z trendami-** naturalny, clean label, łatwy w użyciu (convenience) i vegan - odpowiada oczekiwaniom współczesnych konsumentów poszukujących zdrowych, funkcjonalnych produktów.
- **Wszechstronne zastosowanie -** UNIFERM FermFresh® Rote Bete idealnie komponuje się zarówno z klasycznymi, jak i słodkimi wypiekami: chleby, bułki, bagietki, babki, mini pączki czy przekąski. Dzięki czemu wypieki wyróżniają się na rynku.
- **Połączenie tradycji i innowacji-** produkt łączy tradycyjną fermentację buraka z nowoczesnym podejściem do piekarnictwa. Proces fermentacji wzmacnia smak, aromat i wartości odżywcze buraka. Dzięki temu wypieki stają się nie tylko atrakcyjne, funkcjonalne i zgodne z trendami zdrowego żywienia. Każdy produkt staje się wyjątkowy, harmonijnie łącząc autentyczność tradycji z innowacyjnością.

CLEAN LABEL

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl