

Baguette

Hozzávalók:

- 2800 g búzaliszt
- **84 g UNIFERM EISSTARMALZ KELESZTÉS SZABÁLYOZÓ SÜTŐSZER**
- 28 g élesztő
- 56 g só
- **336 g UNIFERM FERMFRESH GERSTENMALZ PASZTA ÁRPAMALÁTA ALAPON MAGKEVERÉKEKKEL ÉS GABONÁVAL**
- 1960 g víz



Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben kb. 11 perc alatt.
2. Hagyja a tésztát pihenni 15 percig.
3. Gyúrja át a tésztát és készítsen 350g-os baguetteket. Egy éjszakán át kelessze 5-7°C-on, nedves kendővel lefedve.
4. 15 percig pihentesse szobahőmérsékleten, irdalja be, majd süsse 250°C-on 25 percig. Az utolsó 3-5 percben gőzzel süsse.

Muffin/Mini kuglóf

Hozzávalók:

- 700 g búzaliszt
- **364 g UNIFERM RKK PLUS 02 SG**
- 501 g cukor
- 455 g tojás
- 455 g étolaj
- 406 g víz



Elkészítés:

1. Keverje össze az alapanyagokat kb. 2 perc alatt a mixerben alacsony fokozaton.
2. Adagoljon 120 gramm tésztát muffin formákba vagy 80 grammot mini kuglóf formákba.
3. Süsse 190°C-on kb. 25 percig.

Berliner fánk

Hozzávalók:

- 2000 g búzaliszt
- **400 g UNIFERM BERLINER TWENTY FÁNKKEVERÉK**
- 250 g vaj
- 95 g cukor
- 520 g tojás
- 150 g élesztő
- 610 g víz
- **UNIFERM ZAUBERSCHNEE DEKOR PORCUKOR**

Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben kb. 14 perc alatt magas fokozaton.
2. Pihentesse a tésztát 10 percig, majd helyezze szilikonformába és 90 percig kelessze.
3. Süssse 7-8 percig, kezdetben 220°C-on, majd csökkentse 210°C-ra a hőmérsékletet.
4. Sütés után kenje meg a fánkok tetejét olvasztott vajjal és díszítse **UNIFERM ZAUBERSCHNEE**-vel.



Kesudiós kenyér

Hozzávalók:

15 db 350 g-os veknihez

- 2518 g búzaliszt
- 133 g durum dara
- **265 g UNIFERM FERMFRESH AROMA DURUM**
- **93 g UNIFERM EISSTARMALZ KELESZTÉS SZABÁLYOZÓ SÜTŐSZER**
- 66 g só
- 53 g élesztő
- 1723 g víz
- 265 g kesudió
- 159 g pisztácia



Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben magas fokozaton kb. 15 perc alatt, majd a végén keverje bele a magvakat.
2. Hagyja a tésztát pihenni 90 percig vagy egy éjszakán át hűtőben, olajozott tálban.
3. 350 grammos adagokban helyezze kelesztő kosarakba a tésztát és kelessze 40 percig.
4. Süssse kb. 30 percig: 245°C-on rövid ideig, majd 200°C-ra csökkentse a hőmérsékletet.

Diós kenyér

Hozzávalók:

15 db 350 g-os kenyérhez

- 2850 g rozsliszt
- 2850 g tönkölybúzaliszt
- **1140 g UNIFERM FERMFRESH DINKEL PASZTA TÖNKÖLYBÚZA KOVÁSZBAN**
- 120 g só
- 57 g élesztő
- 4617 g víz
- 1140 g dió



Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben magas fokozaton kb. 8 perc alatt, majd a végén keverje bele a magvakat.
2. Hagyja a tésztát pihenni 20 percig.
3. Készítsen 850 grammos adagokat és helyezze kelesztő kosarakba a tésztát. Egy éjszakán át kelessze 5°C-on.
4. 20 percig pihentesse szobahőmérsékleten, majd nyújtsa ki.
5. A kívánt formát süssse kb. 50 percig: 260°C-on kezdje, majd 200°C-ra csökkentse a hőmérsékletet.

Rozsos zsemle

Hozzávalók:

- 1100 g rozsliszt
- 1100 g búzaliszt
- **330 g UNIFERM ROGGEN ROZSOS ZSEMLE-ÉS KENYÉRSÜTŐSZER**
- 110 g élesztő
- 1584 g víz



Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben.
2. Hagyja a tésztát pihenni 15 percig.
3. Dolgozza át a tésztát és készítsen tetszőleges alakú zsemléket, majd kelessze 40 percig.
4. Süssse 240°C-on 20 percig.

Rusztikus baguette

Hozzávalók:

- 2000 g búzaliszt
- 40 g só
- **60 g UNIFERM EISSTARMALZ KELESZTÉS SZABÁLYOZÓ SÜTŐSZER**
- **80 g PROFIFERM élesztő**
- 1100 g víz
- **UNIFERM CRUSTY TOP PEPPER FELÜLETI KEVERÉK**



Elkészítés:

1. Gyúrja össze az alapanyagokat spirálkaros mixerben kb. 9 perc alatt.
2. Hagyja a tésztát pihenni 10 percig.
3. Gyúrja át a tésztát és formázzon baguetteket, majd a benedvesített tészta tetejét mártsa az **UNIFERM CRUSTY TOP PEPPER-be**.
4. Süssse 230°C-on 18 percig.