

# UNIFERM FermFresh- Goldling

Erjesztett friss paszta  
búzacsírával és kovással



Búzacsíra - Az erővel teli  
természetes  
alapanyag

# UNIFERM FermFresh-Goldling



## Vegyes búzacsírák kenyér

### Tészta:

Búzaliszt BL55	7.000 kg
Rozsliszt	3.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Goldling	3.000 kg
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.300 kg
Só	0.220 kg
Víz	kb. 6.400 kg

**Total (tészta): 20.020 kg**

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	alapos dagasztás, kb. 5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érési idő	kb. 20 perc
Darabsúly	0.850 kg
Felületi dekoráció	Zsemlemorzsa és szezámmag keveréke

Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet	250°C, majd 210°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát úgy, mint máskor, felhasználva az összes hozzávalót. A kelesztési idő után mérje ki, és formázzon hosszúkás, lekerekített alakot belőle. Nedvesítse be a tésztát, és forgassa bele a zsemlemorzsa és szezámmag keverékébe. Ezután tegye a kelesztő tálcára fejjel lefelé, és kelessze a megfelelő ideig. A kelesztési idő  $\frac{3}{4}$ -e után borítsa ki egy tálcára, vágja be a teljes hosszában. Ezután tegye be a sütőbe, gőzölje.

### Hasznos tipp:

Keverje az UF Fermfresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 3 kg UF Fermfresh-Goldlingot 17 kg bármilyen kenyértésztába, kb. 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.

## Búzacsírák zsemle

### Áztatott magok:

UNIFERM Fermfresh-Goldling	1.500 kg
Napraforgóbél	1.500 kg
Víz	kb. 0.500 kg

**Total: 3.500 kg**

### Tészta:

Búzaliszt BL55	10.000 kg
Áztatott magok	3.500 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg

(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)

UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.400 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 5.400 kg

**Total (tészta): 19.800 kg**

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	alapos dagasztás, kb. 5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érési idő	kb. 10 perc
Darabsúly	2.200 kg
Felületi dekoráció	Burgonyapehely és búzaliszt keveréke

Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 22 perc
Sütési hőmérséklet	250°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát úgy, mint máskor, az összes hozzávaló felhasználásával. Az áztatott magokat a végén lassan keverje hozzá. Az érési idő után mérje ki a tésztát. Nedvesítse be a tetejét és szórja meg a burgonyapehely és a liszt keverékével. Tegye tálcára, és hagyja kelni. A kelesztési idő  $\frac{3}{4}$ -e után helyezze be a sütőbe. Egyszer vagy kétszer vágja be, ha szükséges.

### Hasznos tipp:

Keverje az UF Fermfresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 3.500 kg áztatott magkeveréket 16,500 kg bármilyen zsemletésztába, kb. 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.



# Élvezze a változatosságot!



## Búzacsírás baguette

### Tészta:

Búzaliszt BL55	10.000 kg
UNIFERM Baguetteback	0.200 kg
UNIFERM Fermfresh-Goldling	1.500 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.300 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb 6.000 kg
<b>Total:</b>	<b>18.200 kg</b>

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	alapos dagasztás
Tészta hőmérséklet	kb. 25°C
Érés idő	kb. 20 perc
Darabsúly	0.320 kg
Felületi dekoráció	Kemény búzadara és búzaliszt keveréke
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Sütési idő	kb. 25 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 250°C, majd 220°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát és alaposan dagassza meg! Az érési idő után mérjen ki 0,320 kg-os adagokat a tésztából és formázza hosszúkás baguette alakúvá. Ezután nagyjából 10 percig közepesen kelessze. Kézzel vagy egy hosszú baguette sodróval formázza meg a tésztát, majd nedvesítse meg és forgassa bele búzadara és búzaliszt keverékébe. Hagyja kelni a megformázott tésztát! A kelesztési idő 3/4-e után helyezze a sütőbe. Egy késsel kis szögben vágja be a felületén. Gyengén gőzölje az elején, 1 perc után lehet teljes erővel, kisebb hőfokon süsse tovább.

### Hasznos tipp:

Keverje az UNIFERM FermFresh-Goldingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 5,000 kg UNIFERM FermFresh-Goldingot 16,500 kg bármilyen baguette tésztához, 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.

## Rozsos búzacsírás baguette

### Tészta:

Rozsliszt (1150)	5.000 kg
Búzaliszt BL55	4.000 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt	1.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Goldling	2.000 kg
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0.380 kg
UNIFERM Megastabil	0.200 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.250 kg
Só	0.180 kg
Víz	kb. 6,600 kg
<b>Total:</b>	<b>19.610 kg</b>

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	6 + 2 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 28°C
Érés idő	kb. 15 perc
Darabsúly	1.150 kg
Felületi dekoráció	Teljes kiőrlésű rozsdara
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 270°C, majd 210°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát, felhasználva az összes hozzávalót. Az érési idő után mérje ki és formázza meg. Nedvesítse be a tésztát és forgassa bele finom rozslisztbe. Ezután tegye a kelesztő táliba fejjel lefelé és hagyja kelni. A kelesztési idő után egy tálcára borítsa ki, ezután tegye be a sütőbe, gőzölje. Várjon 5 percet, mielőtt kinyitja a sütőt, így a teteje szétnyílik egy kicsit, rusztikus kinézetet adva a kenyérnek.

### Hasznos tipp:

Keverje az UNIFERM FermFresh-Goldingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 2,000 kg UNIFERM Fermfresh-Goldingot 17,500 kg rozsos-búzacsírás tésztához, kb 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.



## LÉDÚS BÚZACSÍRA FRISSESSÉGÉVEL



### Sokmagos búzacsírás kenyér

#### Áztatott magok:

UNIFERM Fermfresh-Goldling	2.000 kg
Zabpehely	1.000 kg
UNIFERM Variokorn	1.000 kg
Víz	kb. 1.000 kg

**Total:** **5.000 kg**

#### Tészta:

Búzaliszt BL55	7.000 kg
Rozsliszt	3.000 kg
Áztatott magok	5.000 kg
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.300 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 6.300 kg

**Total (tészta):** **21.900 kg**

#### Gyártási információk:

Dagasztási idő	intenzív dagasztás, kb. 5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érés idő	kb. 15 perc
Darabsúly	0.850 kg
Felületi dekoráció	Négymagos magkeverék
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 45 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 250°C, majd 200°C

#### Gyártási folyamat:

Hagyja a magokat egy éjszakán át ázni. Ezután adja hozzá a többi hozzávalót, készítse el a tésztát és alaposan gyúrja össze. Az érési idő után mérje ki a tésztát, formázza vekni formára és forgassa bele a magkeverékbe. Amikor majdnem teljesen megkelt, vágja be és tegye a sütőbe. Süsse magas hőmérsékleten.

#### Hasznos tipp:

Keverje az UF Fermfresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 5,000 kg áztatott magkeveréket 16,900 kg bármilyen kenyértésztába, kb 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással. Billentse meg a tálcat, vágjon négyszer bele a tészta felszínébe (gyémánt alakzatban), süsse gözzel.

### Sokmagos búzacsírás zsemle

#### Áztatott magok:

UNIFERM Fermfresh-Goldling	1.000 kg
Napraforgóbél	1.000 kg
Finom rozsliszt	1.000 kg
Zabpehely	1.000 kg
Víz	kb. 1.500 kg

**Total:** **5.500 kg**

#### Tészta:

Búzaliszt BL55	10.000 kg
Áztatott magok	5.500 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg
(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.400 kg
Só	0.220 kg
Víz	kb. 5.600 kg

**Total (tészta):** **22.120 kg**

#### Gyártási információk:

Dagasztási idő	alapos dagasztás, kb. 5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 25°C
Érés idő	kb. 10 perc
Darabsúly	2.200 kg
Felületi dekoráció	Zabpehely és szezámkeverék
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 22 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 240°C

#### Gyártási folyamat:

Hagyja a magokat ázni egy éjszakán keresztül. Ezután készítse el a tésztát a szokásos módon, felhasználva az összes hozzávalót. Az érési idő után folytassa a folyamatot kézzel vagy géppel. Szórjon zabpehely és szezámkeveréket a formázott tésztákra, és helyezze közvetlenül a tálcákra. A kelesztési idő ¾-e után helyezze a sütőbe, intenzív gőzbe.

#### Hasznos tipp:

Keverje az UF Fermfresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 5,000 kg áztatott magkeveréket 16,500 kg bármilyen zsemletésztába, kb 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.





## Teljes kiőrlésű búzacsírák kenyér

### Áztatott magvak:

UNIFERM Fermfresh-Goldling	2.500 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt, finom	1.500 kg
Víz	kb. 1.000 kg
<b>Total:</b>	<b>5.000 kg</b>

### Tészta:

Teljes kiőrlésű búzaliszt	7.000 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt	3.000 kg
Áztatott magok	5.000 kg
UNIFERM MegaStabil	0.100 kg
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0.400 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.250 kg
Só	0.100 kg
Víz	kb. 6.000 kg
<b>Total:</b>	<b>21.850 kg</b>

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	7 + 4 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 28°C
Érési idő	kb. 30 perc
Darabsúly	0.600 kg
Felületi dekoráció	Szezámag és teljes kiőrlésű rozsliszt keveréke

Kelesztési idő	kb. 60 perc
Sütési idő	kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 260°C, majd 210°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát a megszokott módon! Az érési idő után mérjen ki 0,600 vagy 0,850 kg-os adagokat. Formázza meg hosszúk alakúra, forgassa bele a szezámag és teljes kiőrlésű rozsliszt keverékébe. Ezután helyezze a kikent sütőformába, ahol az tésztát válassza ketté. Utána hagyja kelni. Sütés előtt menjen végig a tésztán műanyag szurkálóval. Amikor jól megkelt helyezze a sütőbe és süsse intenzív gőzöléssel.

### Hasznos tipp:

Keverje az UNIFERM FermFresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 5,000 kg áztatott magot 16,800 kg bármilyen teljes kiőrlésű tésztához, 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.



## Teljes kiőrlésű búzacsírák zsemle

### Tészta:

Teljes kiőrlésű búzaliszt	9.500 kg
Búzaliszt BL55	1.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Goldling	2.000 kg
Joghurt	1.000 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg
(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	

UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.350 kg
Só	0.220 kg
Víz	kb. 5.500 kg
<b>Total:</b>	<b>19.470 kg</b>

### Gyártási információk:

Dagasztási idő	7+6 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érési idő	kb. 15 perc
Darabsúly	2.400 kg
Felületi dekoráció	Teljes kiőrlésű liszt vagy búzadara
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Sütési idő	kb. 22 perc, az utolsó 5 percben gőzmentes légterben
Sütési hőmérséklet	kb. 235°C

### Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát a szokásos módon. Ezután folytassa a folyamatot kézzel vagy géppel (téglalapformával). Dekorációként teljes kiőrlésű liszt vagy búzadara használható. Helyezze közvetlenül a tálcára és hagyja kelni. Helyezze a sütőbe a kelesztési idő ¾-e után. Vágja be átlósan, ha szükséges.

### Hasznos tipp:

Keverje az UF Fermfresh-Goldlingot közvetlenül a tésztába! Lassan keverjen 2,000 kg UF Fermfresh-Goldlingot 17,500 kg bármilyen teljes kiőrlésű zsemletésztába, kb 2-3 percig (adjon még hozzá lisztet, ha szükséges a tészta szilárdságához). Ezután folytassa a megszokott eljárással.



# UNIFERM

## FermFresh-Goldling

Erjesztett friss paszta  
búzacsírával és kovással

Búzacsíra – Az erővel teli természetes alapanyag!

- ✓ 100% elemi erő
- ✓ természetes életerő



### Az UNIFERM FermFresh-Goldling használatának előnyei Ön számára:

#### Innovatív alapanyag...

- ▶ E-szám mentes
- ▶ Enyhén édes a hozzáadott cukorrépa szirup miatt
- ▶ Minden típusú kenyérhez és pékáruhoz használható
- ▶ Friss termék (hűtendő) műanyag vödörben

#### ... számos finom pékáruhoz és kenyérhez

- ▶ Az egészséges étrend mindennapi része
- ▶ Tartalmazza a kovászt
- ▶ Tápláló búzacsíra olajjal
- ▶ Kimagaslóan hosszan tartó frissesség
- ▶ Búzacsíra tartalmának köszönhetően kedvező hatással van az egészségre
- ▶ Egyszerű felhasználhatóság, kiváló íz

### Adagolás

10-40% a liszt súlyára számítva

10-30% a kész tészta súlyára számítva

### Recept

Búzaliszt	7 kg
Rozsliszt	3 kg
UNIFERM FermFresh-Goldling	3 kg
UNIFERM MegaStabil	0.1 kg
UNIFERM Activa sütőélesztő	0.3 kg
Só	0.22 kg
Víz	kb. 6.4 kg
<b>Összesen:</b>	<b>20.02 kg</b>

#### Elkészítés:

Dagasztási idő	alapos dagasztás
Tészta hőmérséklete	kb. 26 °C
Pihentetés	kb. 20 perc
Darabsúly	0.85 kg
A felületét kenyérmorzzával és szezámmaggal díszítjük.	
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Sütési idő	kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet	250 majd 210 °C



#### Budapest

1039 Budapest,  
Ipartelep u. 1/b  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### Győr

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavassvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### Keszthely

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

#### Szolnok

5000 Szolnok,  
Thököly út 101  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu

[bekaskft.hu](http://bekaskft.hu)