

UNIFERM FermFresh- Kürbis

Erjesztett friss paszta
sütőtöklével és tökmaggal

UNIFERM FermFresh-Kürbis



A SÜTŐTÖK
FRISSESSÉGÉVEL

UNIFERM FermFresh-Kürbis



Sütőtök kenyér

Sütőtök kenyér tápláló magokkal és friss sütőtök lével

Tészta:	
Rozsliszt	5.000 kg
Búzaliszt BL55	5.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
UNIFERM Megastabil	0.150 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.400 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 6.500 kg
Total (tészta):	19.250 kg

Felületi dekoráció:	
Kukoricadara	0.400 kg
Total:	19.650 kg

Gyártási információk:	
Dagasztási idő	5+3 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 27°C
Érés idő	15 perc
Darabsúly	0.600 kg
Felületi dekoráció	Kukoricadara
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 45 perc
Sütési hőmérséklet	250°C majd 210°C

Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát, felhasználva az összes hozzávalót. Az érési idő leteltével mérje ki a tésztát, formázza vekniformára. Nedvesítse be a sima oldalát, és nyomja kukoricadarába. Ezután tegyen két darabot egy hosszú kelesztő táliba, fejjel lefelé fordítva, és hagyja kelni. Amikor a kelesztés majdnem kész, borítsa ki a tálból, vágja be a közepén. Helyezze a sütőbe, és süsse meg.

Sütőtök zsemle

Ropogós sütőtök zsemle tápláló magokkal és friss sütőtök lével

Tészta:	
Búzaliszt	10.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
UNIFERM Eisstar (hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	0.300 kg
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.600 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 5.000 kg
Total (tészta):	18.200 kg

Felületi dekoráció:	
Kukoricadara	0.500 kg
Total:	18.700 kg

Gyártási információk:	
Dagasztási idő	3+5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 25°C
Érés idő	15 perc
Darabsúly	1.500 kg
Felületi dekoráció	Kukoricadara
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 20 perc
Sütési hőmérséklet	230°C

Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát az összes hozzávaló felhasználásával. Az érési idő után mérje ki a tésztát, és készítse el a zsemleformákat, mint máskor. Nedvesítse be a sima oldalukat, és nyomja kukoricadarába őket. Párosával helyezze a tálcára, a dekorált felülettel felfelé. A kelesztési idő ¾-e után vágja be a tetejét egyszer hosszában, helyezze a sütőbe, és süsse gözzel. Hagyja gőzmentes légkörben az utolsó 3 percre.

Élvezze a sütőtök sokféleségét



Tökmagos kenyér

**Rusztikus tökmagos kenyér,
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével**

Áztatott magok:	
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
Négymagos magkeverék	1.500 kg
Víz	kb.1.500 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	0.400 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 6.300 kg
Total:	22.200 kg

Felületi dekoráció:	
Tökmag	0.700 kg
Kukoricadara	0.350 kg
Total:	23.050 kg

Gyártási információk:

Dagasztási idő	5+3 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 27°C
Érési idő	15 perc
Darabsúly	0.850 kg
Felületi dekoráció	Kukoricadara és tökmag keveréke
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 45 perc
Sütési hőmérséklet	250°C majd 210°C

Gyártási folyamat:

Készítse el az áztatott magokat, hagyja állni legalább 30 percig. Ezután készítse el a tésztát, az összes hozzávaló felhasználásával. Az érési idő letelte után mérje ki a tésztát, majd formázza vekniformára. Nedvesítse be a sima oldalát, majd nyomja a kukoricadara és tökmag keverékébe. Helyezze hosszúkás kelesztő táliba, felfordítva. Mikor a kelesztés majdnem kész, vágjon két átlós vonalat rá, tegye a sütőbe, majd süsse meg. Hagyja gőzmentes légterben az utolsó 3 percre.

Tökmagos zsemle

**Rusztikus tökmagos zsemle,
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével**

Áztatott magok:	
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
Négymagos magkeverék	1.500 kg
Víz	kb.1.500 kg
Total:	5.000 kg

Tészta:	
Búzaliszt BL55	10.000 kg
Áztatott magok	5.000 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg
(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.500 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 5.000 kg
Total:	21.100 kg

Felületi dekoráció:	
Tökmag	0.800 kg
Kukoricadara	0.400 kg
Total:	22.300 kg

Gyártási információk:

Dagasztási idő	3+5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 25°C
Érési idő	15 perc
Darabsúly	2.100 kg
Felületi dekoráció	Kukoricadara és tökmag keveréke
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 20 perc
Sütési hőmérséklet	230°C

Gyártási folyamat:

Készítse el az áztatott magokat, hagyja állni minimum 30 percig. Ezután készítse el a tésztát az összes hozzávaló felhasználásával. Az érési idő végén mérje ki a tésztát, és készítse el a szokásos zsemleformákat, vagy hosszúzsemle formákat. Nedvesítse be a sima oldalukat, majd nyomja a kukoricadara és tökmag keverékébe. Ezután helyezze a tésztákat kiolajozott tálcára, felfordítva. Amikor a kelesztés majdnem készen van, vágjon két átlós vonalat, helyezze a sütőbe, majd süsse meg. Hagyja gőzmentes légterben az utolsó 3 percre.

AZ EGÉSZ SÜTŐTÖK FRISSESSÉGÉVEL



Sokmagos sütőtök kenyér

**Sokmagos sütőtök kenyér,
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével**

Áztatott magok:	
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
UNIFERM Variokorn	4.000 kg
Víz	kb. 2.000 kg
Total:	8.000 kg

Tészta:	
Búzaliszt BL55	7.000 kg
Rozsliszt	3.000 kg
Áztatott magok	8.000 kg
UNIFERM Megastabil	0.150 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.400 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 5.700 kg
Total (tészta):	24.450 kg

Felületi dekoráció:	
Tökmag	1.000 kg
Négymagos magkeverék	0.500 kg
Total:	29.950 kg

Gyártási információk:	
Dagasztási idő	5+4 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érés idő	15 perc
Darabsúly	0.850 kg
Felületi dekoráció	Tökmag és négymagos magkeverék
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 40 perc
Sütési hőmérséklet	250°C majd 210°C

Gyártási folyamat:

Készítse el az áztatott magokat, hagyja ázni legalább 30 percig, vagy egy éjszakán át. Az érési idő után mérje ki a tésztát, majd formázza meg. Nedvesítse be a sima oldalát, és nyomja a magkeverékbe. Ezután helyezze a tésztát kerek kelesztő tálcára, felfordítva. Amikor a kelesztési idő letelt, helyezze tálcára, vágjon gyémánt alakzatot a tetejére. Tegye a sütőbe, gőzzel süsse meg.

Sokmagos sütőtök zsemle

**Sokmagos sütőtök zsemle,
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével**

Áztatott magok:	
UNIFERM Variokorn	4.000 kg
UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
Víz	kb. 2.000 kg
Total:	8.000 kg

Tészta:	
Búzaliszt BL55	10.000 kg
Áztatott magok	8.000 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg
(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.500 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 5.300 kg
Total (tészta):	24.800 kg

Felületi dekoráció:	
Tökmag	0.800 kg
Négymagos magkeverék	0.400 kg
Total:	26.000 kg

Gyártási információk:	
Dagasztási idő	3+5 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 25°C
Érés idő	15 perc
Darabsúly	2.100 kg
Felületi dekoráció	Tökmag és négymagos magkeverék
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 72 %
Sütési idő	kb. 22 perc
Sütési hőmérséklet	235°C

Gyártási folyamat:

Készítse el az áztatott magokat, hagyja ázni legalább 30 percig. Ezután készítse el a tésztát az összes hozzávaló felhasználásával. Az érési idő után mérje ki a tésztát, és gyúrja labdaformára. Nedvesítse be a sima felét, és nyomja a magkeverékbe. Helyezze kiolajozott tálcára, felfordítva. A kelesztés végén tegye sütőbe, süsse gőzzel. Hagyja gőzmentes légterben az utolsó 3 percre.



Teljes kiőrlésű sütőtök kenyér

Teljes kiőrlésű sütőtök kenyér
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével

Áztatott magok:

UNIFERM Fermfresh-Kürbis	2.000 kg
Teljes kiőrlésű rozs liszt, közepes	3.000 kg
Víz	kb. 2.000 kg
Total:	7.000 kg

Tészta:

Teljes kiőrlésű búzaliszt	4.000 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt	3.000 kg
Áztatott magok	7.000 kg
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0.300 kg
UNIFERM Megastabil	0.200 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.400 kg
Só	0.200 kg
Víz	kb. 4.800 kg

Total (tészta): 19.950 kg

Felületi dekoráció:

Tökmag	0.650 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt, finom	0.350 kg

Total: 20.900 kg

Gyártási információk:

Dagasztási idő	10 + 2 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 28°C
Érési idő	10 perc
Darabsúly	2 x 0.600 kg
Felületi dekoráció	Tökmag és rozsliszt keveréke
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 70 %
Sütési idő	kb. 65 perc
Sütési hőmérséklet	270°C majd 210°C

Gyártási folyamat:

Készítse el az áztatott magokat és hagyja ázni egy éjszakát. Készítse el a tésztát a megszokott módon, az összes alapanyagot felhasználva. Az érési idő után mérje ki a tészta adagokat és folytassa a megszokott eljárást. Nedvesítse meg a sima oldalát, ezt nyomja bele a teljes kiőrlésű rozsliszt és a tökmag keverékébe. Ezután helyezze bele egy kelesztő táliba, fejjel lefelé fordítva. Amikor már majdnem megkelt borítsa ki a táliból és helyezze sütőbe, gőzölje és jól süsse át.



Teljes kiőrlésű sütőtök zsemle

Teljes kiőrlésű sütőtök zsemle
tápláló tökmaggal és friss sütőtök lével

Tészta:

Teljes kiőrlésű búzaliszt	9.000 kg
Búzaliszt BL55	1.000 kg
UNIFERM FERMFRESH-Kürbis	2.000 kg
UNIFERM Eisstar	0.300 kg
(hűtős vagy fagyasztásos technológia esetén alkalmazza)	
UNIFERM BackerGOLD	0.300 kg
UNIFERM Megastabil	0.100 kg
UNIFERM Aktiva sütőélesztő	0.450 kg
Só	0.220 kg
Víz	kb. 6.000 kg

Total (tészta): 19.370 kg

Felületi dekoráció:

Tökmag	1.000 kg
Teljes kiőrlésű rozsliszt, finom	0.500 kg

Total: 20.870 kg

Gyártási információk:

Dagasztási idő	7 + 6 perc
Tészta hőmérséklet	kb. 26°C
Érési idő	15 perc
Darabsúly	2.200 kg
Felületi dekoráció	Teljes kiőrlésű búzaliszt és tökmag keveréke
Kelesztési idő	kb. 45 perc
Kelesztési hőmérséklet	kb. 30°C
Páratartalom	kb. 70 %
Sütési idő	kb. 22 perc
Sütési hőmérséklet	235°C majd 210°C

Gyártási folyamat:

Készítse el a tésztát úgy, mint máskor és jól gyúrja össze. Folytassa a folyamatot kézzel vagy géppel. Nedvesítse meg a kimért tészta adagokat és nyomja bele ezeket a tökmag és teljes kiőrlésű búzaliszt keverékébe. Enyhén lapítsa le a tészta darabokat és a dekorációval felfelé helyezze őket egy tálcára, és hagyja kelni. A kelesztési idő háromnegyedénél helyezze a sütőbe, gőzölje.

UNIFERM

FermFresh-Kürbis

Erjesztett friss paszta sütőtöklével és tökmaggal

UNIFERM FermFresh-Kürbis kitűnő frissességet és a sütőtök finom aromáját adja a pékárukhoz. A természetes összetételű paszta sütőtökkel, burgonyapehellyel és fűszerekkel különleges ízelményben részesíti a fogyasztókat. Sokoldalú termék, mellyel mindenféle pékáru elkészíthető: kenyerek, zsömlék, panini, muffin, stb.

UNIFERM FermFresh-Kürbis
innovatív – praktikus – friss

Az UNIFERM FermFresh-Kürbis használatának előnyei Ön számára:

Innovatív alapanyag...

- ▶ E-szám mentes
- ▶ Modern pékárukhoz
- ▶ Friss és változatos termékekhez
- ▶ Egész tökmagokkal és friss sütőtöklével

...finom pékárukhoz és kenyérhez

- ▶ Kiváló íz és hosszantartó frissesség
- ▶ Kenyérből a sütőtök természetes színével



Adagolás

20% a liszt súlyára számítva

Recept

Búzaliszt	5 kg
Rozsliszt	5 kg
UNIFERM FermFresh-Kürbis	2 kg
UNIFERM MegaStabil	0.15 kg
UNIFERM Activa sütőélesztő	0.4 kg
Só	0.2 kg
Víz	6.5 kg
Összesen:	19.25 kg

Elkészítés:

Dagasztási idő	5+3 (spirálkaros dagasztógéppel)
Tészta hőmérséklete	kb. 27 °C
Pihentetés	15 perc
Darabsúly	0.6 kg
Kelesztés	kb. 40 perc és 30 °C
Sütési idő	kb. 45 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,
Tiszavasvári 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