

# UNIFERM Roggen

UNIFERM Roggen

**Sütiipari adalék  
rozs és rozsos pékáruk  
készítéséhez**

**A ROZS  
TERMÉSZETES  
EREJÉVEL!**

# UNIFERM

## Roggen

### Sütőipari adalék rozs és rozsos pékáruk készítéséhez 50% rozsliszt tartalommal

#### A rozs természetes erejével

Az **UNIFERM Roggen**ből készült termékek illenek az egészséges életmódra, és finomak is. Az UNIFERM Roggen keverék tartalmazza a kovászt, használatával ízletes pékárukat készíthet, kenyerektől, zsömléktől kezdve bármilyen péksüteményig. A rozs tipikus színével rendelkező bélszerkezet és a kiváló íz minden pékárunak egy új ízélményt biztosít.

#### Az UNIFERM Roggen használatának előnyei az Ön számára!

- ▶ Nagy térfogatot, kitűnő ízt és kellemes színt biztosít a rozsos pékáruknak
- ▶ Stabil erjesztés
- ▶ Alkalmas megszakított és késleltetett kelesztéshez is
- ▶ Roppanós kéreg
- ▶ E-szám mentes
- ▶ Kitűnő alaptészta
- ▶ Rozs és rozsos kenyerekhez, zsömlékhez, bagettekhez, péksüteményekhez, stb.
- ▶ Kovászhoz hozzáadva a késztermék természetes rozskovászból sült pékáruként jelölhető



#### Adagolás

15% a liszt mennyiségére számítva

#### Recept

Búzaliszt	5 kg
Rozsliszt	5 kg
UNIFERM Roggen	1.5 kg
UNIFERM Activa Sütőlesztő	0.5 kg
Víz	kb. 7.2 kg
<b>Teljes súly:</b>	<b>19.2 kg</b>

#### Elkészítés:

Dagasztási idő	intenzív
Tészta hőmérséklete	kb. 25 °C
Bevonat	Rozsliszt
Kelesztés	kb. 40 perc
Sütési hőmérséklet	240 °C
Sütési idő	kb. 20 perc

(A tésztához 1% UNIFERM Eisstar vagy UNIFERM MegaStabil hozzáadását javasoljuk.)

#### Ötletek

##### Rozsos-hagymás kenyér

Tészta	1,9 kg
Pirított hagyma	0,1 kg

##### Rozsos-sonkás kenyér

Tészta	1,8 kg
Kockára vágott sonka	0,2 kg

##### Mexikói rozsos kenyér

Tészta	1,8 kg
Csemegekukorica	0,1 kg
Zöld paprika	0,05 kg
Piros paprika	0,05 kg



#### 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