

PIECZYWO SPOD
PRADAWNEJ
STRZECHY



FermFresh® Urgetreide

Świeży produkt fermentacyjny na bazie płaskurki
i samopszy, wzbogacony zakwasem z pszenicy
orkisz i miodem



Pradawne zboża- skarby odkryte na nowo!

Pradawne zboża, inaczej prastare lub starożytne, to dawne gatunki zbóż takie jak **samopsza i płaskurka**. Za odmiany pradawne, uznaje się, te które w ciągu ostatnich kilkuset lat nie zostały poddane żadnym modyfikacją i krzyżowaniu. Samopsza i płaskurka to przodkowie współczesnej pszenicy zwyczajnej, które zachwycają autentycznością, bogactwem składników odżywczych i wyjątkowym smakiem.



Ziarna te oferują, to co w naturze najlepsze-niezmienioną przez czas jakość i niezwykłą głębię smaku. Dziś, gdy coraz częściej szukamy autentycznych i zdrowych wyborów, **samopsza i płaskurka zdobywają uznanie jako składniki nowoczesnych wypieków**. Nadają pieczywu niepowtarzalny charakter, intensywny smak i zapewniają poczucie świadomego wyboru.

Dwa silne zboża

Samopsza i płaskurka to prawdziwe skarby natury, które więcej łączy niż dzieli. Są to pszenice oplewione, gdzie ziarna po wymłóceniu pozostają w plewach. Plewy zabezpieczają ziarna przed szkodliwymi czynnikami środowiskowymi i szkodnikami, dzięki czemu wyróżniają się większą odpornością w porównaniu z współczesnymi odmianami zbóż. Samopsza i płaskurka doskonale radzą sobie nawet w suchych glebach. Ich naturalna siła pozwala im przetrwać w wymagających warunkach, co czyni je wyjątkowymi. Bogactwo składników odżywczych czyni je **zbożami cennymi w odżywianiu**.



Sila natury w każdym ziarnie - bogate wartości, pełne smaku!

Samopsza i płaskurka to zboża, które, mimo upływu tysiącleci, zachowały swoją pierwotną, nienaruszoną formę. Ich naturalna czystość sprawia, że oferują wyjątkowe wartości odżywcze. **Zawartość białka, witamin i związków mineralnych w tych zbożach, często przewyższa poziom w porównaniu do współczesnej pszenicy**, oferując porcję wartości odżywczych w każdym ziarnie.

Już na pierwszy rzut oka widać niezwykle właściwości tego pradawnego zboża. **Delikatnie żółtawy odcień w samopszy** to zasługa naturalnie wysokiej zawartości **karotenoidów**, takich jak **luteina**. W dawnych czasach to wyjątkowe ziarno kojarzono ze słońcem i jego życiodajnym światłem. Nie bez powodu! Luteina to kluczowy składnik wspierający zdrowie oczu i ochronę wzroku.



Płaskurka- wyrazisty smak, który pamięta czasy przeszłości!

Płaskurka jest uważana za żywność prozdrowotną ze względu na wyższy w porównaniu z pszenicą zwyczajną poziom białka, błonnika i β -glukanów oraz potencjał antyoksydacyjny. Płaskurka wyróżnia się również wysoką zawartością karotenu, dzięki czemu jej mąka ma barwę żółtisto-żółtą.

Pieczewo przygotowane z płaskurki charakteryzuje się ciemną skórką oraz unikalnym smakiem o wyrazistych żółtowo-korzennych nutach.



Samopsza - pradawne ziarno o wyjątkowej wartości

Samopsza była jedną z pierwszych roślin udomowionych i uprawianych - 10 000 lat p.n.e. Mąka z samopszy ma jasno beżową barwę, zawiera 35 razy więcej witaminy A oraz cztery razy więcej β -karotenu i luteiny. Samopsza jest bogata w związki odżywcze: białka, lipidy, witaminy z grupy B i związki mineralne. Zawiera też niewystępujące w pszenicy czy w orkiszu aminokwasy egzogenne.

Wypieki na bazie samopszy to nie tylko powrót do korzeni, ale też doskonały wybór dla miłośników oryginalnego i autentycznego smaku.

Fermentowane pradawne zboża, nowy wymiar smaku, piecz zdrowiej i naturalnie!

Pradawne zboża takie jak samopsza, płaskurka to skarbnica białka i naturalnego glutenu. Jednak praca z nimi w piekarni wymaga wiedzy i doświadczenia, ponieważ proces przygotowania ciasta bywa wymagający. Fermentacja odgrywa kluczową rolę na białka glutenowe samopszy i płaskurki, poprawiając jego właściwości. Dzięki temu proces wyrabiania i obróbki staje się prosty i efektywny a wypieki są łatwiejsze w przygotowaniu.

UNIFERM FermFresh® Urgetreide to wyjątkowa kompozycja delikatnie fermentowanych ziaren płaskurki i samopszy, wzbogacona o zakwas orkiszowy UNIFERM Dinkelsauerteig. Dzięki kilkudniowemu procesowi fermentacji białko glutenowe ma czas na pełne dojrzewanie, co znacząco poprawia jego właściwości wypiekowe, gwarantując doskonałą jakość pieczywa.

PRachleb

Pieczyno pszenno-żytnie z pradawnymi zbożami



RECEPTURA na 29 sztuk

Ciasto: UNIFERM FermFresh® Urgetreide	3,000 kg
UNIFERM Aktiva	0,200 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
Mąka pszenna typ 500	7,000 kg
Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
Sól	0,250 kg
Woda	6,700 kg

RAZEM: **20,350 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna ciasta 60 minut, po 30 minutach składamy ciasto.

- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,700 kg i delikatnie składać, formując owalny bochenek. Włożyć do koszyczków.
- Fermentacja końcowa.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6+12 min.
Temp. ciasta:	27 ° C
Fermentacja wstępna:	60 min.
Fermentacja końcowa:	60 min.
Naważka kęsa:	0,700 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 210°C
Czas wypieku:	40 min.

Bochen Spod Pradawnej Strzechy

Pieczywo żytnio-pszenne z pradawnymi zbożami



RECEPTURA na 9 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Urgetreide	3,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	5,000 kg
	Sól	0,260 kg
	Płatki owsiane	0,500 kg
	Woda	7,800 kg

Posypka: Mąka żytnia typ 720 0,450 kg

RAZEM: 22,610 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 2,450 kg, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do forem.

- Fermentacja końcowa.
- Przed wypiekiem posypać mąką żytnią i naciąć w kratkę.
- Wypiekać z zaparowaniem komory.

*Opcjonalnie można dodać musztardę francuską w ilości 1,1 kg

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27 °C
Fermentacja wstępna:	15 min.
Fermentacja końcowa:	45 min.
Naważka kęsa:	2,450 kg
Naważka całość:	2,500 kg
Temp. wypieku:	240°C opadająca do 210°C
Czas wypieku:	50 min.

Sznytka Spod Pradawnej Strzechy

Pieczywo pszenne z pradawnymi zbożami



RECEPTURA na 221 sztuk

Ciasto: UNIFERM FermFresh® Urgetreide	1,600 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
UNIFERM Aktiva	0,300 kg
Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
Sól	0,200 kg
Olej roślinny	0,100 kg
Woda	5,200 kg

RAZEM: **17,700 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,400 kg.

- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem, wydłużyć, naciąć, odłożyć na deski nacięciem do dołu.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	7+7 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Nie zalecana
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Fermentacja końcowa:	Odroczona fermentacja
Temp. wypieku:	240°C góra/220 °C dół
Czas wypieku:	16 min.

UNIFERM FermFresh® Urgetreide

Świeży produkt fermentacyjny na bazie płaskurki i samopszy, wzbogacony zakwasem z pszenicy orkisz i miodem

UNIFERM FermFresh® Urgetreide to wyjątkowy produkt, powstaje w wyniku wieloetapowego procesu fermentacyjnego całych ziaren samopszy i płaskurki, wzbogacony aromatycznym zakwasem orkiszowym. Dzięki swojej wszechstronności pozwala w prosty sposób udoskonalić zarówno kreatywne, jak i sprawdzone receptury, nadając im wyjątkowy smak i najwyższą jakość. Gotowy do użycia prosto z wiaderka, jest idealną bazą do tworzenia oryginalnych wypieków.

Zastosowanie: do produkcji różnorodnych wyrobów piekarskich

Dozowanie: od 10 do 40% na mąkę



czysta etykieta



bez laktozy



produkt fermentacyjny

- **Wysoka zawartość prądawnych zbóż (32%)** - doskonale się wpisuje w aktualne trendy konsumenckie, podnosząc wartość i jakość wypieków.
- **Unikalny aromat** - dzięki delikatnemu procesowi fermentacji w wypiekach wyczuwalny jest subtelny, orzechowy smak samopszy oraz wyrazista korzenna nuta płaskurki.
- **Naturalność w czystej formie** - fermentowane składniki gwarantują nie tylko świeżość, ale także wyjątkowy smak, bez zbędnych dodatków.
- **Produkt klasy premium** - starannie dopracowany proces fermentacji, uwzględniający optymalny czas dojrzewania i temperaturę, wpływa na wysoką jakość samopszy i płaskurki, co podnosi wartość pieczywa.
- **Lepsze właściwości ciasta** - fermentacja poprawia właściwości glutenu, ułatwiając obróbkę ciasta i zapewniając idealną strukturę oraz doskonałe wypieki.
- **Pieczywo spod PRADAWNEJ strzechy** - produkt odwołujący się do dawnych smaków
- **Chrupiąca skórka i elastyczny, szklisty miękisz pieczywa**



**Odkryj siłę płynącą
z PRAdawnych zbóż**

Odkryj siłę płynącą z PRAdawnych zbóż

Dwa wyjątkowe zboża:

- ▶ Płaskurka - wyrazisty smak, który pamięta czasy przeszłości!
- ▶ Samopsza - prądawne ziarno o wyjątkowej wartości!

Doskonała jakość pieczywa, dzięki wyselekcjonowanym składnikom

- ▶ Subtelny, orzechowy smak, dzięki zawartości samopszy
- ▶ Wyrazisty korzenny aromat i ciemna chrupiąca skórka, dzięki zawartości płaskurki
- ▶ Długotrwała świeżość, dzięki delikatnie fermentowanym ziarnom

Pieczywo zawiera dwa wyjątkowe prądawne zboża:

- ▶ Płaskurka ma wyrazisty smak, który pamięta czasy przeszłości. Wyroznia się wysoką zawartością karotenu, dzięki czemu pieczywo ma barwę złocisto-żółtą.
- ▶ Samopsza to prądawne ziarno o wyjątkowej wartości, bogate w związki odżywcze, białko, lipidy, witaminy z grupy B oraz luteinę.

Potrzebuj 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