

UrBayr

Pravá tradícia v nových aplikáciách

Jedinečná zmes na výrobu chutného ražného alebo pšeničného zemiakového chleba a pečiva.



Zeelandia



UrBayr ražný zemiakový chlieb

Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

50	%	ražná múka T 930
50	%	UrBayr zmes
1	%	Bonpano Krokant
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 2 minúty rýchlo.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

Navážka na 1 ks je 585 g.

Cestový kus tvarujeme do guľatého tvaru a ukladáme do ražnou múkou vysypaných ošatiek uzáverom dolu.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 28 minút,

III: 230 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

UrBayr - tradícia a výnimočná chuť

Už po celé stáročia Slovania inklinovali ku kvalitnému ražnému, pšeničnému a zemiakovému chlebu.

Historicky sme boli ovplyvnený Rakúsko-Uhorskou monarchiou, kde sa ešte radia Rakúsko, Bavorsko a Česko. Tieto krajiny dodnes majú tzv. jedinečný chlieb, a to je dôvod prečo sme pri týchto receptúrach siahli práve po UrBayr zmesi.

Okrem toho sme pre Vás pripravili viacero zaujímavých receptúr, či už na ražný alebo pšeničný zemiakový chlieb, kombináciu so Silkgrain kvasovými záparami - do bochníkov alebo bagiet ako aj zaujímavé kombinácie UrBayr zmesi s našimi fermentovanými výrobkami Amore L Soft Wheat a Fermento P Rye Rustico.



UrBayr pšeničný zemiakový chlieb

Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

50	%	pšeničná múka T 650
50	%	UrBayr zmes
5	%	Fermento P Rye Rustico
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 3 minúty rýchlo.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

Navážka na 1 ks je 585 g.

Cestový kus tvarujeme do guľatého tvaru a ukladáme do ražnou múkou vysypaných ošatiek uzáverom dolu.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 25 minút,

III: 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

UrBayr - svojim zložením a bohatým obsahom sušených zemiakov (24%) a podielu ražného kvasu osloví svojou kvalitou a chuťou aj mladú generáciu, ktorá hľadá špeciálne zdravšie a natur výrobky na pulte v obchode. Navyše jeho zloženie je **Clean Label (obsahuje kyselinu askorbovú).**

Odporúčané dávkovanie UrBayr:

pre ražný zemiakový alebo pšeničný zemiakový chlieb je **50 % na múku**.

Pre svetlejšie typy výrobkov - bochníkov, bagiet a pečiva 25 % na múku.

Pri použití **Silkgrain zápar** v kombinácii s **UrBayr zmesou 30 % na múku**.



UrBayr bochník so Silkgrainom

Receptúra: bochník á 400 g

Cesto:

70	%	pšeničná múka T 650
30	%	UrBayr zmes
25	%	Silkgrain
		Onion Garlic
3	%	Amore L Soft
		Wheat
1	%	soľ
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

Navážka na 1 ks je 468 g.

Cestový kus tvarujeme do guľatého tvaru a ukladáme do ražnou múkou vysypaných ošatiek uzáverom dolu.

Zatlačíme na povrchu 2x kartou, aby v strede bochníka vznikol rez.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 25 minút,

III: 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

Či už vo svojej prevádzke začnete piecť **ražnú, pšeničnú verziu chleba alebo kombináciu so Silkgrain Spelt (špalda), Onion Garlic (cibuľa cesnak)**

Vaše výrobky si určite nájdú **pravidelných odberateľov** vo Vašich obchodoch.

Silkgrain zápary skvele doplnia **nutritívnu hodnotu** chleba a pečiva, bagiet a zároveň sú **bez pridania prídavných látok** - teda upečené výrobky si zachovávajú status Clean Label výrobku.

Kombináciou UrBayr so Silkgrain záparami zároveň zaručíte chlebu a pečivu ešte **väčšiu čerstvosť, krásnu striedku bohatú na zrníčka a skvelú chuť**.



UrBayr špaldová bageta

Receptúra: bageta á 120 g

Cesto:

75	%	pšeničná múka T 512
25	%	UrBayr zmes
25	%	Silkgrain Spelt (špalda)
3	%	Amore L Soft Wheat
1	%	soľ
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Dozdobenie:

7	%	Seedmix
---	---	----------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo.

Teplota cesta je 27 – 28°C. Zrenie cesta 25 – 30 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, ktoré rozvážeme na požadovanú hmotnosť 135 g.

Cestové kusy následne tvarujeme - najlepšie ručne, do tvaru bagiet a obalíme v posype, ukladáme na plechy, dáme nakysnúť.

Po nakysnutí narežeme na povrchu a pečieme.

Kysnutie: 50 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 230 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 12 minút,

III. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jedinečné bagety, ktoré svojim zložením a hlavne chuťovým profilom predčia ostatné pečivo/bagety, ktoré dostať aktuálne v reťazcoch.

Okrem iného majú **vyššiu čerstvosť**, pri starnutí **menej gumovatej**ú a ich **chuť** ostáva **nezmenená** aj po pár dňoch.

Sú preto **ideálne aj pre balenú verziu** a ponuku napríklad do reťazcov, na čerpacie stanice, pre raňajkový program do hotelov a Horeca segment.

Efektne vyniknú s posypom, či už s kvalitným **Seedmixom** alebo so zmesou

Decor Slniečko.



UrBayr bochník s Fermentom Rustico

Receptúra: bochník á 400 g

Cesto:

75	%	pšeničná múka T 650
25	%	UrBayr zmes
5	%	Fermento P Rye Rustico
1	%	soľ
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

Navážka na 1 ks je 468 g.

Cestový kus tvarujeme do oválneho tvaru a ukladáme na plech.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 25 minút,

III: 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

Prekvapivo jednoduchá a efektná receptúra.

Kombináciou zmesi UrBayr a Fermento P Rye Rustico dosiahnete špecificky jedinečné hotové výrobky (bochníky) **s extra chrumkavou kôrkou, jedinečnou a výraznou chuťou striedky.**





UrBayr bochník s Amore L Soft Wheat

Receptúra: bochník á 400 g

Cesto:

75	%	pšeničná múka T 650
25	%	UrBayr zmes
3	%	Amore L Soft Wheat
1	%	soľ
2	%	čerstvé droždie
62	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

Navážka na 1 ks je 468 g.

Cestový kus tvarujeme do oválneho tvaru a ukladáme na plech.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 22 minút,

III: 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

Prekvapivo jednoduchá a efektná receptúra.

Kombináciou zmesi UrBayr a Amore L Soft Wheat dosiahnete tiež špecificky jedinečné hotové výrobky (bochníky) s práve naopak extra jemnou kôrkou, a zároveň jedinečnou a jemnou chuťou striedky.

Malé balenie Amore L Soft Wheat 3,5 kg bandaska.





Kukuričná rolka s piri piri

Receptúra: rolka á 90 g

Cesto:

50	%	pšeničná múka T 512
50	%	Fiesta Maiz
3,5	%	čerstvé droždie
50	%	voda cca

Na prevaľovanie:

45	%	Zeelandia margarín ťažný-pláty
----	---	---

Náplň:

120	%	Piri piri omáčka
40	%	strúhaný syr

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 05 – 10 minút.

Cesto po zamiesení necháme krátko vyzrieť, prekladáme margarínom 3 x 3, medzi jednotlivými prekladami necháme krátko odležať v chlade.

Finálny plát cesta o hrúbke cca 3 mm a vykrojíme štvorce 12 x 12 cm.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 11 minút,

III. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

**Spojenie zmesi Fiesta Maiz a skvelej piri piri omáčky
v chrumkavej a jemnej kukuričnej rolke.**

Fiesta Maiz dodá výrobku **na jemnosti** a **chrupkavosti** vďaka svojmu jedinečnému zloženiu: extrudovanej kukuričnej krupici a zároveň jemnú a vyváženú chuť vďaka obsahu slnečnicových semienok a špeciálnemu zloženiu zmesi korenia v zmesi.

Táto jemnosť sa skvele hodí k výraznej chuti piri piri omáčky - ako náplni v kombinácii so strúhaným syrom. Dokonalý snack pre Váš obchod.



Pizza piri piri

Receptúra: pizza á 100 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 512
8	%	Jung La baguette
5	%	rastlinný olej
70	%	Piri piri omáčka
2	%	čerstvé droždie
63	%	voda cca
30	%	strúhaný syr
25	%	šunka

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 7 minút rýchlo.

Teplota cesta je 27 – 29 °C.

Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Z uvedených surovín zamiesime cesto a necháme vyzrieť.

30 dielna delička: pres 2115 g. Navážka na 1 ks á 70 g.

Po vyzretí tvarujeme do tvaru žemlí a necháme oddýchnuť a rozvaľkáme. Uložíme na plechy, potrieme s náplňou, uložíme šunku a posypeme syrom.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút,

III. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

NOVINKA v sortimente PIRI PIRI OMÁČKA

Piri piri omáčka - je paradajková omáčka **s pikantnou chuťou chilli papričiek** a **kúskami zeleniny**, pričom je **zároveň príjemne sladká**.

Je ideálna na pečenie ako náplň do slaného pečiva a plundrových výrobkov alebo ako základ na pizzu, základ do omáčok k mäsu či cestovinám.





Twister Jogogold & piri piri

Receptúra: twister á 90 g

Cesto:

50	%	pšeničná múka T 650
50	%	JOGOGOLD
4	%	čerstvé droždie
3	%	rastlinný olej
50	%	voda cca

Náplň:

45	%	Piri piri omáčka
18	%	strúhaný syr

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 27 – 29 °C.

Zrenie cesta 05 – 10 minút.

Z uvedených surovín zamiesime cesto a necháme vyzrieť.

Pres á 1 127 g - pre 15 ks cesta.

Navážka na 1 ks á 75 g.

Po vyzretí cesto rozvaľkáme na hrúbku 3 mm, potrieme s piri piri omáčkou a posypeme strúhaným syrom.

Cesto preložíme, narežeme na pásiky o šírke 30 mm, raz stočíme a ukladáme na plechy. Po nakysnutí pečieme.

Kysnutie: 50 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,

III. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

JOGOGOLD

V tejto aplikácii sme túto jedinečnú zmes použili na prípravu chutných twisterov, ale

Jogogold je zmes pre výrobu viaczrnného chleba a pečiva **s jemne korenenou chuťou**. Vyvážená kombinácia zloženia zmesi Vám zaručí **dlhú čerstvosť** výrobkov vďaka **zemiakovým vločkám** a **vynikajúcu chuť** upečených výrobkov vďaka obsahu **jogurtu, srvátky a korenia**.

Ideálna ku kuraciemu mäsku na grile, bavorským klobáskam, k grilovaným mäsovým výrobkom podávaným napr. s cesnakovým dipom a pod.



Tlačený slaný koláč

Receptúra: koláč á 80 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 650
1	%	Lactorex orig.
30	%	Silkgrain Onion Garlic
10	%	Zeelandia margarín Zeelback
8	%	čerstvé droždie
5	%	kryštálový cukor
1	%	soľ
42	%	voda cca

Náplň:

130	%	Piri piri omáčka
30	%	strúhaný syr

Dozdobenie:

5	%	Tekutá vaječná melanž
---	---	-----------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 28 – 29 °C.

Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Z uvedených surovín zamiesime cesto a necháme vyzrieť.

30 dielna delička: pres 1 502 g. Navážka na 1 ks á 50 g.

Po vyzretí tvarujeme do tvaru žemlí a necháme oddýchnuť a roztlačíme do tvaru tlačených koláčov.

Uložíme na plechy, naplníme s náplňou a posypeme syrom.

Kysnutie: 45 – 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 9 minút,

III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Silkgrain Onion Garlic

Ideálna kvasová zápara (bez prídavku prídavných látok) aj pre kváskový chlieb a pečivo.

Obsahuje **celé zrná vybraných obilnín a olejní, kvalitný prírodný kvas**, soľ (1,2 %) a **kúsky cesnaku a cibule**.

Teda kombináciu chutí, ktorá dodá chlebu a pečivu **osobitú chuť a vôňu**.

Výhodou prídavku Silkgrain Onion Garlic je predĺženie trvanlivosti konečných výrobkov a šťavnatá, dlho čerstvá striedka a výnimočná chuť výrobkov.



Zemiakový pagáč piri piri

Receptúra: pagáč á 50 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 512
30	%	Zemiaková zmes
1	%	NON-E
		Premiumback
6	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
30	%	Piri piri omáčka
70	%	voda cca

Na prevaľovanie:

30	%	Zeelandia margarín
		ťažný-pláty

Dozdobenie:

5	%	Tekutá vaječná melanž
---	---	-----------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.
Teplota cesta je 28 – 30 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Cesto po zamiesení necháme krátko vyzrieť, prekladáme margarínom 3 x 3, medzi jednotlivými prekladami necháme krátko odležať v chlade. Finálny plát cesta o hrúbke cca 8 mm a vykrojíme kolieska s priemerom 8 cm. Ukladáme na plech a necháme nakysnúť. Pred pečením potrieme s vaječnou melanžou. Navážka na 1 ks á 60 g.

Kysnutie: 50 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,
II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,
III. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.
Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

ZEMIAKOVÁ ZMES

Zmes na výrobu zemiakového pečiva - bez obsahu éčok.

S obsahom kukuričného extrudátu a cesnaku a soli. Ideálna zmes aj pre výrobu plundrových výrobkov a zemiakových pagáčov. **Dávkovanie 30 % na múku.**

V prípade, ak Vás receptúry zaujali, neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu o ďalšie receptúry pre chlieb a pečivo.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

