

Kviešu-rudzu maize ar fermentētu ķirbju un kartupeļu pārslu piedevu



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-1093

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Hellin kviešu milti, 550.tips	8,000 kg		
Rudzu milti, 812.tips	2,000 kg		
UNIFERM VarioPom	3,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Kūrbis	2,280 kg		
UNI BFH 125	0,125 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,250 kg		
Sāls	0,160 kg		
Ūdens, apm.	7,600 kg		
<i>Dekorēšanai</i>			
Kartupeļu pārslas	0,400 kg		
Kukurūzas putraimi	0,300 kg		
Kopā:	24,115 kg		

Kviešu-rudzu maize ar fermentētu ķirbju un kartupeļu pārslu piedevu

Nr: 6458-1093

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 + 4 min
Mīklas temperatūra	25 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 30 min
Mīklas sagataves svars	0,620 kg
Pēcraudzēšana	apm. 30-40 min
Cepšanas temperatūra	245 → 210 ° C
Cepšanas ilgums	apm. 30 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Nosver visas izejvielas un samīca mīklu.
- Uzraudzētu mīklu daļa gabalos, miltos noapaļo, lai savienojuma vieta nedaudz paveras.
- Savienojuma vietu nedaudz samitrina un apviļā dekorēšanas maisījumā.
- Liek raudzēšanai sagatavotās formās ar savienojuma vietu uz leju.
- Kad sagataves par $\frac{3}{4}$ uzraudzētas, tās ņem no formām un cep.
- Cep ar tvaiku krītošā temperatūras režīmā.
- Apmēram 8 minūtes pirms cepšanas beigām atver krāsns šīberi.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1114 kJ / 266 kcal
Tauki	3,2 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,7 g
Ogļhidrāti	47,1 g
tostarp cukuri	1,6 g
Šķiedrvielas	4,9 g
Olbaltumvielas	9,3 g
Sāls	1,6 g

Rudzu-kviešu maize ar fermentētiem rudzu graudiem



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-1096

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Rudzu milti, 1150.tips	7,000 kg		
Hellin kviešu milti, 550.tips	3,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Roggen, fermentēti	4,000 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,350 kg		
UNIFERM BFH 125	0,250 kg		
Sāls	0,170 kg		
Ūdens, apm.	7,000 kg		
<i>Dekorēšanai</i>			
Kartupeļu pārslas	0,300 kg		
Kopā:	22,070 kg		

Rudzu-kviešu maize ar fermentētiem rudzu graudiem

Nr: 6458-1096

REŽĪMI

Mīcīšana*	6 + 2 min (spirāles mīcītājs)
Mīklas temperatūra	apm. 28 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 10 min
Mīklas sagataves svars	0,850 kg (ja izmanto 18 riņķa formas)
Pēcraudzēšana	apm. 40 min
Pēcraudzēšanas temperatūra	apm. 30 °C
Cepšanas temperatūra	250 → 210 °C
Cepšanas ilgums	apm. 50 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

Nosver visas izejvielas un samīca mīklu. Atpūtinātu mīklu dala gabalos pa 850 g un noapaļo. Tortes riņķa malas ietauko un liek uz pannām, kas izklātas ar pergamentu.

Mīklas sagataves vēlreiz noapaļo, virsmu samitrina, iespiež kartupeļu pārslās un liek riņķa formās ar savienojuma vietu uz leju. No virsmas nedaudz piespiež un liek raudzēties.

Uzraudzētas cep krītošā temperatūras režīmā apmēram 50 minūtes.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1022 kJ / 244 kcal
Tauki	0,29 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,31 g
Ogļhidrāti	47,8 g
tostarp cukuri	1,1 g
Šķiedrvielas	5,9 g
Olbaltumvielas	7,5 g
Sāls	1,8 g

Sirdsmaize ar fermentētiem speltas graudiem



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 1262

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
kviešu milti, 812.tips	6,000 kg		
rudzu milti, 1150.tips	4,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Urgetreide, fermentēti	3,000 kg		
UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,300 kg		
Sāls	0,230 kg		
Ūdens, apm.	6,400 kg		
<i>Dekorēšanai</i>			
Speltas pilngraudu milti	0,250 kg		
Kartupeļu pārslas	0,150 kg		
Kopā:	20,530 kg		

Sirdsmaize ar fermentētiem speltas graudiem

Nr: 1262

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 + 5 min
Mīklas temperatūra	apm. 25 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 15 min
Mīklas sagataves svars	0,600 kg
Pēcraudzēšana	45 min
Cepšanas temperatūra	240 → 210 °C
Cepšanas ilgums	apm. 45 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Nosver visas izejvielas un samīca mīklu.
- Uzraudzētu mīklu daļa gabalos, noapaļo.
- Mīklas sagataves gludo virsmu samitrina un iespiež speltas pilngraudu miltu un kartupeļu pārslu maisījumā.
- Mīklas sagataves virsmā ar formu iespiež sirds zīmējumu un liek raudzēšanas groziņos ar zīmējumu uz leju.
- Kad sagataves par ¾ uzraudzētas, tās liek uz lentas transportieriem un cep.
- Cep ar tvaiku krītošā temperatūras režīmā apmēram 45 minūtes.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1004 kJ / 240 kcal
Tauki	1,2 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,3 g
Ogļhidrāti	45,9 g
tostarp cukuri	2,7 g
Šķiedrvielas	5,3 g
Olbaltumvielas	8,0 g
Sāls	1,9 g



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 1305

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
UNIFERM KornPur	6,500 kg		
Saulespuķu sēklas	2,000 kg		
Ķirbju sēklas	1,000 kg		
Linsēklas	0,500 kg		
Cukurbiešu sīrups	0,750 kg		
Ābolu etiķis	0,600 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,100 kg		
Ūdens, apm.	7,500 kg		
<i>Dekorēšanai</i>			
Ķirbju sēklas	1,600 kg		
Kopā:	20,550 kg		

Ķirbju sēklu maize

Nr: 1305

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 līdz 10 min lēni
Mīklas temperatūra	28 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 15 min
Mīklas sagataves svars	0,520 kg
Pēcraudzēšana	nav nepieciešama
Cepšanas temperatūra	190 → 170 °C
Cepšanas ilgums	apm. 80 min
Temperatūra mīkstuma centrā	97 °C

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Nosver visas izejvielas un samīca mīklu.
- Vismaz 15 min atpūtinātu mīklu daļa gabalos pa 520 g un ar slapjām rokām formē klaipiņu.
- Klaipiņus apviļā ķirbju sēklās un liek ietaukotās formās (12x9x9 cm), no virsmas viegli **piespiež**
- noapaļo, lai savienojuma vieta nedaudz paveras.
- Cep 190 °C temperatūrā ar nelielu tvaika padevi.
- Pēc apmēram 80 min cepšanas maizes mīkstuma centrā jābūt 97 °C temperatūrai.
- Pēc cepšanas maizi jāatdzesē vismaz 24 stundas, tad to var griezt šķēlē, iepakot un pasterizēt.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1295 kJ / 309 kcal
Tauki	15,4 g
tostarp piesātinātās taukskābes	2,5 g
Ogļhidrāti	26,0 g
tostarp cukuri	4,4 g
Šķiedrvielas	7,3 g
Olbaltumvielas	13,3 g
Sāls	1,4 g

Kviešu-rudzu maize ar fermentētiem auzu graudiem



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 1325

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Hellin kviešu milti, 550.tips	7,000 kg		
Rudzu milti, 1150.tips	3,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Hafer	5,000 kg		
UNIFERM Frisch&Soft	0,250 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,400 kg		
Sāls	0,215 kg		
Ūdens, apm.	7,250 kg		
<i>Dekorēšanai</i>			
Auzu pārslas	1,000 kg		
Speltas putraimi	0,500 kg		
Kopā:	24,615 kg		

Kviešu-rudzu maize ar fermentētiem auzu graudiem

Nr: 1325

REŽĪMI

Mīcīšana*	6 + 3 min
Mīklas temperatūra	26 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 20 min
Mīklas sagataves svars	0,600 kg
Pēcraudzēšana	60 min
Cepšanas temperatūra	245 → 210 °C
Cepšanas ilgums	apm. 40 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Nosver visas izejvielas un intensīvi samīca mīklu.
- Uzraudzētu mīklu dala gabalos, noapaļo.
- Mīklas sagataves samitrina un apviļā auzu pārslu un speltas putrainu maisījumā.
- Liek raudzēšanai sagatavotās formās ar savienojuma vietu uz leju.
- Kad sagataves par ¾ uzraudzētas, tās liek uz lentas transportieriem un 5 minūtes atpūtina.
- Cep ar tvaiku krītošā temperatūras režīmā apmēram 40 minūtes.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1028 kJ / 246 kcal
Tauki	1,9 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,3 g
Ogļhidrāti	46,6 g
tostarp cukuri	1,4 g
Šķiedrvielas	4,9 g
Olbaltumvielas	7,5 g
Sāls	1,9 g

Kviešu maize ar cieto kviešu ieraugu



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 1377

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Hellin kviešu milti, 550.tips	9,500 kg		
Kviešu putraimi vai mannā	0,500 kg		
UNIFERM FermFresh AromaDurum, cieto kviešu ieraugs	0,750 kg		
UNIFERM Profiferm / raugs	0,200 kg		
Sāls	0,200 kg		
Ūdens, apm.	~6,500 kg		
Kopā:	17,650 kg		

Kviešu maize ar **cieto kviešu** ieraugu

Nr: 1377

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 + 5 min
Mīklas temperatūra	25 °C
Mīklas raudzēšana	30 min
Mīklas sagataves svars	0,580 kg
Cepšanas temperatūra	240 → 210 ° C
Cepšanas ilgums	~35 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

- Nosver visas izejvielas un samīca mīklu.
- Uzraudzētu mīklu daļa gabalos pa 0,580 kg un noapaļo.
- Pēc nelielas pauzes mīklas gabalus izrullē garenus vai vēlreiz noapaļo un liek ar miltiem izkaisītās formās raudzēšanai.
- Mīklas sagataves apsedz un uzraudzē telpas temperatūrā apmēram 120 minūtes.
- Kad sagataves par ¾ uzraudzētas, izgāž no formiņām, sagatavo cepšanai un iegriež.
- Ar bagātīgu tvaika padevi, cep krītošā temperatūras režīmā.
- Īsi pirms cepšanas beigām atver krāsns šīberi.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	979 kJ / 234 kcal
Tauki	0,8 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,1 g
Ogļhidrāti	47,5 g
tostarp cukuri	0,2 g
Šķiedrvielas	3,0 g
Olbaltumvielas	6,9 g
Sāls	1,6 g



Monheimas sāls-ieraugs



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-16000

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
kviešu milti, 812.tips	10,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	2,000 kg		
UNIFERM Profiform / raugs	0,100 kg		
Sāls	0,500 kg		
Ūdens, apm.	5,000 kg		
Kopā:	17,600 kg		

Monheimas sāls-ieraugs

Nr: 6458-16000

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 līdz 10 min lēni
Ierauga temperatūra	26 °C
Ierauga raudzēšana	10-12 stundas
Izmantošanas ilgums	apm. 2 nedēļas

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Visas izejvielas izmaisā un samīca viendabīgu mīklu - ieraugu.
- Pēc samīcīšanas ieraugu pārliet plastikātā vai cita materiāla tvertnē ar vāku un noliet uz nakti telpas temperatūrā, lai uzsāktos intensīvāka mikroorganismu attīstība.
- Kad ieraugs ir pierūdzis, to noliet turpmākai uzglabāšanai aukstumā.
- Kad nepieciešams ieraugu izmanto mīklas gatavošanā.
- Ieraugu uzglabātu vēsā, slēgtā traukā var izmanto 2 nedēļas.
- Receptūras dotais daudzums piemērots 60x40x28 cm plastikāta kastei.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	931 kJ / 222 kcal
Tauki	1,5 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,4 g
Ogļhidrāti	42,0 g
tostarp cukuri	1,8 g
Šķiedrvielas	3,6 g
Olbaltumvielas	7,7 g
Sāls	3,0 g

Lauku bagete ar ieraugu



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-2045

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Hellin kviešu milti, 550.tips	10,000 kg		
Cieto kviešu putraini vai mannā	1,000 kg		
Monheimas sāls ieraugs	1,500 kg		
UNIFERM Profiferm / raugs	0,250 kg		
Sāls	0,200 kg		
Ūdens, apm.	7,500 kg		
<i>Apstrādei</i>			
Hellin kviešu milti, 550.tips	0,300 kg		
Kopā:	20,750 kg		

Lauku bagete ar ieraugu

Nr: 6458-2045

REŽĪMI

Mīcīšana*	5 + 8 min
Mīklas temperatūra	apm. 25 °C
Mīklas raudzēšana	apm. 15 min
Mīklas sagataves svars	0,350 kg
Pēcraudzēšana	telpas temperatūrā
Cepšanas temperatūra	240 → 210 ° C
Cepšanas ilgums	apm. 25 min

*mīcīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no mīcītāja iekārtas

MĪKLAS GATAVOŠANA UN CEPŠANA

- Nosver visas izejvielas un intensīvi samīca mīklu.
- Uzraudzētu mīklu dala gabalos, noapaļo.
- Pēc nelielas pauzes mīklas gabalus veltņotājā vai ar rokām izrullē apmēram 30 cm garus.
- Mīklas galus formē spicus un liek uz sagatavotiem un miltiem apkaisītiem auduma dēļiem.
- Pēc kāda laika bagetes iegriež un pagriež ar griezumu uz leju, lai vēl nedaudz uzraudzētu.
- Tad bagetes liek uz pannām un cep ar tvaiku, lai veidotos kraukšķīga garoziņa.
- Apmēram 3 minūtes pirms cepšanas beigām atver krāsns šīberi.

MAIZES VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1070 kJ / 255 kcal
Tauki	0,9 g
tostarp piesātinātās taukskābes	0,2 g
Ogļhidrāti	51,8 g
tostarp cukuri	0,4 g
Šķiedrvielas	3,4 g
Olbaltumvielas	7,5 g
Sāls	1,6 g





IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-9030

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
UNI RKK Plus 02 SG	0,300 kg		
Hellin kviešu milti, 550.tips	0,580 kg		
Olas	0,375 kg		
Augu eļļa	0,375 kg		
Cukurs	0,420 kg		
Ūdens, apm.	0,335 kg		
Kopā:	2,385 kg		

Kēkss Klasika

Nr: 6458-9030

REŽĪMI

Maisīšana*	3 līdz 4 min
Apstrādes veids	cepšana alumīnija formās 20x9x5 cm
Krāsns veids	plauktu
Vienas formas mīklas svars	0,330 kg
Cepšanas temperatūra	210 → 180 °C
Cepšanas ilgums	25 līdz 30 min

*maisīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no iekārtas

GATAVOŠANA

- Šķidrās izejvielas ielej maisītāja katlā, pievieno sausās sastāvdaļas un sajauc viendabīgu mīklu.
- Pēc samaisīšanas masu uzreiz var pildīt formās.
- Lai iegūtu vēlamo plaisu uz kūksa virsmas, pēc masas iepildīšanas formā, ar eļļā iemērkto špaktelīti gareniski iespiež masā.
- Izceptie kūksi piemēroti saldēšanai.

VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1890 kJ / 451 kcal
Tauki	25,7 g
tostarp piesātinātās taukskābes	4,0 g
Ogļhidrāti	48,7 g
tostarp cukuri	23,1 g
Šķiedrvielas	1,3 g
Olbaltumvielas	5,9 g
Sāls	1,4 g



Kēkss Ķirbītis



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-9031

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
UNI RKK Plus 02 SG	0,300 kg		
Hellin kviešu milti, 550.tips	0,580 kg		
Olas	0,375 kg		
Augu eļļa	0,375 kg		
UNIFERM FermFresh® Ķūrbis	0,200 kg		
Apelsīnu aromātpasta	0,045 kg		
Cukurs	0,420 kg		
Ūdens, apm.	0,335 kg		
Kopā:	2,630 kg		

Kēkss Ķirbītis

Nr: 6458-9031

REŽĪMI

Maisīšana*	3 līdz 4 min
Apstrādes veids	cepšana alumīnija formās 20x9x5 cm
Krāsns veids	plauktu
Vienas formas mīklas svars	0,330 kg
Cepšanas temperatūra	210 → 180 °C
Cepšanas ilgums	25 līdz 30 min

*maisīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no iekārtas

GATAVOŠANA

- Šķidrās izejvielas ielej maisītāja katlā, pievieno sausās sastāvdaļas un sajauc viendabīgu mīklu.
- Pēc samaisīšanas (neputot) masu uzreiz var pildīt formās.
- Lai iegūtu vēlamu plaisu uz kūksa virsmas, pēc masas iepildīšanas formā, ar eļļā iemērktu špaktelīti gareniski iespiež masā.
- Izceptie kūksi piemēroti saldēšanai.

VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1815 kJ / 434 kcal
Tauki	24,9 g
tostarp piesātinātās taukskābes	4,0 g
Ogļhidrāti	45,6 g
tostarp cukuri	21,5 g
Šķiedrvielas	1,36 g
Olbaltumvielas	6,92 g
Sāls	1,6 g

Krāsni ceptie Berlīneri



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-12000

MĪKLA:	Pamatreceptūra		
Hellin kviešu milti, 550.tips	10,000 kg		
UNIFERM Berliner Twenty	2,000 kg		
Sviests	1,250 kg		
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,750 kg		
Cukurs	0,475 kg		
Olas	2,600 kg		
Ūdens, apm.	2,800 kg		
Kopā:	19,875 kg		

Krāsni ceptie Berlīneri

Nr: 6458-12000

REŽĪMI

Mīcīšana*	4 + 10 min
Mīklas temperatūra	25 °C
Mīklas raudzēšana	10 min
Mīklas sagataves svars	0,060 kg
Pēcraudzēšanas ilgums	90 min
Temperatūra pēcraudzēšanas kamerā	30 °C
Cepšanas temperatūra	210 → 180 °C
Cepšanas ilgums	apm. 8 min

*maisīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no iekārtas

GATAVOŠANA

- Intensīvi samīcīt mīklu.
- Pēc mīklas raudzēšanas sadalīt gabaliņos, noapaļot tos, uzlikt uz pannām hamburgeru raudzēšanai un nedaudz saplacināt.
- Raudzēt 30 °C temperatūrā 70-80 min mitrā kamerā (gaisa relatīvais mitrums 80%)
- Uzraudzētus cep krītošā temperatūras režīmā.
- Pēc cepšanas pārsmērē ar sviestu un apkaisa ar cukura un dekoratīvā pūdercukura maisījumu.

VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1383 kJ / 330 kcal
Tauki	12,6 g
tostarp piesātinātās taukskābes	6,4 g
Ogļhidrāti	44,8 g
tostarp cukuri	7,8 g
Šķiedrvielas	2,5 g
Olbaltumvielas	7,9 g
Sāls	0,6 g