

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa produktu **PIECZYWO CIABATA MIX**
mieszanka piekarnicza 10%

Rodzaj produktu Mieszanka piekarnicza/koncentrat do szybkiej produkcji pieczywa typu Ciabatta. Wypieczone ciasto nie wymaga długiego leżakowania, wystarczy już 10 –15 minut i możemy formować odpowiednie kęsy. Wypieki charakteryzują się dużymi porami, odpowiednimi i pożądanymi dla tego typu pieczywa oraz wyjątkowo bogatym aromatem. Bułki są puszyste, lekkie a ich skórka niezwykle chrupiąca. Podstawową recepturę można urozmaicić według własnego uznania i zapotrzebowania poprzez dodatek ziół, oliwki, suszonych pomidorów czy innej mieszanki z oferty Grupy Bakels.

KOD 3906N

Sposób użycia

CIABATA - BAZA	kg
Mąka pszenna T500	1,000
CIABATA MIX	0,100
ZAKWAS PSZENNY RUSTIC	0,025
LECIMAX	0,010
Drożdże	0,045
Woda	0,850
CIABATA OLIVKOWA	kg
Oliwki marynowane	0,150
CIABATA CEBULOWA	kg
Cebulka prażona	0,300
CIABATA CZOSNKOWA	kg
Czosnek suszony	0,040
CIABATA PROWANSALSKA	kg
Mix ziół prowansalskich	0,040
CIABATA WIELOZIARNISTA	kg
Mix ziaren	0,200
CIABATA CZEKOLADOWA	kg
NON TEMP DARK	0,200

CIABATA POMIDOROWA	kg
Mąka pszenna T500	1,000
CIABATA MIX	0,130
ŚRÓDZIEMNOMORSKI MIX	0,300
LECIMAX	0,010
Drożdże	0,060
Woda	0,550

SPODY DO PIZZY	kg
Mąka pszenna T500	1,000
CIABATA MIX	0,070
Drożdże	0,040
Woda	0,600

METODA

- miesienie: 2 min. na wolnych obrotach; 8 min. na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta powinna wynosić 26°C,
- wyjąć ciasto z dzieży i przełożyć do plastikowego pojemnika wysmarowanego olejem - czas leżakowania 40 min,
- rozwałkować ciasto na grubość 0,7 - 1 cm, podzielić na mniejsze kęsy i położyć na blachę wypiekową,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 5 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- wypiekać w temperaturze 230°C przez około 12 min.

INFORMACJE O PRODUKCIE

Skład	mąka pszenna , sól, cukier, mąka słodowa jęczmienna , środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy	
Wartość odżywcza na 100 g	WARTOŚĆ ENERGETYCZNA	1150 kJ, 270 kcal
	Tłuszcz	1,0 g
	W tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,5 g
	Węglowodany	57 g
	W tym cukry	5,5 g
	Białko	7,5 g
	Sód	8,0 g
	W przeliczeniu na sól	20,39 g
Alergeny	Gluten (pszenny, jęczmienny) W odniesieniu do Dyrektyw EU: 2003/89/EC i 2006/142/EC	
GMO	Surowce użyte w tym produkcie nie są genetycznie modyfikowanymi organizmami (GMO), ani nie zostały wyprodukowane z genetycznie modyfikowanych organizmów (GMO). W odniesieniu do Dyrektyw EU: 1829/2003/EC i 1830/2003/EC.	
Mikrobiologia	Ogólna liczba bakterii	max 1 000 000 cfu/g
	Drożdże i pleśnie	max 10 000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max 5 000 cfu/g
Przechowywanie	W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Nie przekraczać temperatury 25°C i wilgotności względnej 65%.	
Przydatność	8 miesięcy od momentu wyprodukowania	
Opakowanie	20 kg worek	
Źródła	Dokument sporządzono na bazie informacji uzyskanych od producenta produktu, firmy: AB BAKELS AROMATIC Von Utfallsgatan 26 – 30 40252 Göteborg, Box 13099 Szwecja	