

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa produktu **CHLEB ZIEMIAŃSKI MIX**
mieszanka 30%

Rodzaj produktu Koncentrat do wypieku pszenno – żytniego pieczywa o wilgotnym miększu i bogatym aromacie kwasu chlebowego. Wypieczony chleb nadaje się do długiego przechowywania między innymi przez obecność w mieszance płatków ziemniaczanych. Gotowy wyrób można z powodzeniem porównać do tradycyjnego wiejskiego chleba, wypiekanego w domowych piecach. Poprzez dodatek powszechnie dostępnych przypraw i ziół możemy uzyskać wiele ciekawych wariantów smakowych. Dzięki temu w łatwy sposób można wzbogacić ofertę, a konsument będzie miał szeroki wybór.

KOD 3974N

Sposób użycia

	Chleb Ziemiański	Chleb Ziemiański z czosnkiem	Chleb Ziemiański ziołowy	Chleb Ziemiański czosnkowo-ziołowy
Ciasto				
CHLEB ZIEMIAŃSKI MIX	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Mąka pszenna T500	1,100 kg	1,100 kg	1,100 kg	1,100 kg
Mąka żytnia T720	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Drożdże	0,105 kg	0,205 kg	0,105 kg	0,205 kg
Sól	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Zioła prowansalskie	-	-	0,040 kg	0,040 kg
Czosnek granulowany	-	0,050 kg	-	0,050 kg
Woda	1,400 kg	1,400 kg	1,400 kg	1,400 kg
Dodatki				
Mąka żytnia T720	0,075 kg	0,125 kg	-	-

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min. na wolnych obrotach i 5 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 27-28°C,
- leżakowanie w dzieży: 10 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 450-500 g, bułki - 70 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni: temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 240°C,
- temp. wypieku 220°C,
- czas wypieku: chleb – ok. 40 min, bułki - około 15 min.

W przypadku, gdy chcemy uzyskać okrągły chleb z efektem popękanej skórki należy zastosować następującą metodę:

- poprzez delikatne ugniatanie odważonych kęsów (450-500 g) pofałdować powierzchnię górną tworząc nieregularne wzory,
- ułożyć kęsy w okrągłych koszykach stroną pofałdowaną do spodu,
- wstawić do garowni i prowadzić proces do 3/4 gary,
- przełożyć bochenki na blachy wypiekowe odwracając je gładką stroną do dołu,
- prowadzić proces rozrostu do pełnej gary.

INFORMACJE O PRODUKCIE

Skład	mąka pszenna , płatki ziemniaczane, gluten pszenny , sól, cukier, emulgator E471, regulator kwasowości kwasek cytrynowy, enzymy	
Wartość odżywcza na 100 g	WARTOŚĆ ENERGETYCZNA	1500 kJ, 350 kcal
	Tłuszcz	4,0 g
	W tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,0 g
	Węglowodany	62 g
	W tym cukry	5,0 g
	Białka	14 g
	Sód	2,0 g
	W przeliczeniu na sól	5,16 g
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	