

NOWOŚCI
PIEKARSKIE
2006



Chleb „Kresowy”



Produkt:

60% koncentrat do wypieku chleba mieszanego z zawartością ziaren soczewicy, słonecznika oraz dyni, o przyjemnym lekko kwaśnym, kminkowym aromacie.

Propozycja receptury:

CHLEB KRESOWY

Koncentrat Pieczywa Kresowego	1500 g
Mąka żytnia typ 720	1500 g
Mąka pszenna typ 550	1000 g
Drożdże	80 g
Woda	ok. 2800 g

Procedura:

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: ok. 2 min. (wolne obroty)
ok. 8 min. (średnie obroty)
Temp. Ciasta: ok. 27°C
Czas fermentacji wstępnej: ok. 20 min.
Naważka: 1000 g
Czas fermentacji końcowej: ok. 30 min.
Temp. wypieku: 220 - 180°C (zaparować przy wkladaniu)
Czas pieczenia: ok. 50 min.

BUŁKI KRESOWE

Koncentrat Pieczywa Kresowego	1500 g
Mąka pszenna typ 550	3000 g
Drożdże	200 g
Polepszacz max	150 g
Woda	ok. 2200 g

Procedura:

Czas miesienia: ok. 2 min. (wolne obroty)
ok. 8 min. (średnie obroty)
Temp. ciasta: ok. 27°C
Czas fermentacji wstępnej: ok. 15 min.
Naważka: 2400g/30
Czas fermentacji końcowej: ok. 40 min.
Temp. pieczenia: 240 - 210°C (para przy wkladaniu)
Czas: ok. 16 min.

Dekoracja:

„ZŁOTA POSYPKA”, nasiona słonecznika, Credi dekor itp.

Opakowanie:

10 i 25 kg worki
powlekane polietylenem.

CRE DIN