

Bułki Orkiszowe „Felki”

Pieczyno bogate w wartości odżywcze o znakomitym smaku.



CRE DIN[®]

Bułki Orkiszowe „Felki”

Produkt

BUŁKA ORKISZOWA to 48% koncentrat do wyrobu bułek o wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych.

Mieszanka zawdzięcza te właściwości orkiszowi-wysokowartościowemu gatunkowi zboża, bogatego w składniki odżywcze. Koncentrat zawiera w składzie kaszkę orkiszową z pełnego przemiału, otręby pszenne zawierające dużo błonnika, przez co produkt wpływa korzystnie na trawienie obniżając poziom cholesterolu oraz cukru we krwi. Zawartość naturalnego zakwasu owsianego znacznie przedłuża świeżość gotowego wyrobu, a jednocześnie sprawia, że skórka pieczywa jest chrupiąca, miększ delikatny, wilgotny lecz niekruszący się.

Receptura podstawowa

Mieszanka „ BUŁKA ORKISZOWA ”	1000 g
Mąka pszenna typ 650/550	1100 g
Woda ok	1200 g
Drożdże	90 g
Olej	40 g

Zaczyn owsiany (0,5-2h):

Płatki owsiane	200 g
Miód naturalny(miód sztuczny/cukier)	40 g
Woda	200 g
Razem	3870 g

Metoda

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: ok. 4 min (wolne obroty)
ok. 6 min (szybkie obroty)

Czas fermentacji wstępnej: ok.10 -15 min.

Temp. ciasta: 24-26OC

Waga presy: 1800 g/ 30

Czas fermentacji końcowej: ok. 40 min.

Temp. pieczenia: 240-230OC (para)

Czas pieczenia: ok. 16 -18 min.

Dekorować wg uznania (płatki owsiane, złota posypka, sezam itp.)



CRE DIN[®]