



CHLEB DUŃSKI MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Uniwersalna baza do wyrobu pieczywa gatunkowego, zarówno żytniego, jak i mieszanego (żytnio – pszennego lub pszenno – żytniego). Mieszanekę można zastosować do kilku receptur na pieczywa gatunkowe. Ciasto z niej wytworzone doskonale utrzymuje różnego rodzaju dodatki – ziarna, świeże lub suszone owoce i warzywa. W zależności od zastosowanych dodatków można uzyskać różny efekt końcowy.

Skład mieszanki opiera się na suszonym zakwasie żytnim, który nadaje pieczywu bogaty smak, intensywny aromat, chrupiącą skórkę oraz długą świeżość. Najbardziej charakterystycznym składnikiem mieszanki jest łuskane proso, które jest cenione przez konsumentów. Ponadto jakość wypieków wzmacniają stosowane w recepturach dodatki typu ziarna słonecznika, siemię lniane, ziarna dyni, żurawina, marchew, pestki melona itp.

Mieszanka jest przeznaczona do wyrobu chleba metodą tradycyjną oraz w formach. Chleb oraz bułki wykonane na bazie tej mieszanki, z pewnością zadowolą producentów, których oferta bazuje na produktach o wysokiej jakości.

Jedną z propozycji zastosowania mieszanki Duński Mix jest CHLEB DRWALSKI

SKŁADNIKI

mąka ŻYTANIA przesiewana, mąka PSZENNA, proso łuskane, mąka ŻYTANIA, GLUTEN PSZENNY, zakwas piekarski ŻYTNI suszony, sól, mąka JĘCZMIENNA słodowana, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3960	20 kg	Worek	720

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,450.00
Energia (kcal)	340.00
Tłuszcz (g)	3.50
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	60.00
Cukry (g)	2.00
Białko (g)	13.00
Sól (g)	2.97

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Duński Mix	2.000
Mąka pszenna T750	2.500
Mąka żytnia T720	0.500
Zakwas żytni naturalny	0.500
Sól biała	0.060
Drożdże prasowane	0.200
Słonecznik nasiona łuskane	0.500
Siemię lniane	0.200
Woda	2.000

Waga całkowita: 8.460

DESCRIPTION

- odważyć składniki na ciasto - miesienie (maszyna spiralna): 6 min na wolnych obrotach i 6 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26 °C, - leżakowanie w dzieży: 20 min, - podzielić ciasto na kęsy, naważka 400 g, wydłużyć - obtoczyć w posypce i ułożyć na taśmach wypiekowych, - wstawić do garowni; temp. ok. 32 °C, wilgotność 70 %, czas ok. 40 min, - wstawić do pieca i zaparować przez ok.30 s, - temperatura startowa pieca 220 °C, - temperatura wypieku 210 °C, - piec przez 10 min przy zamkniętym lufcie - otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 30 min.



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES

240 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, żyto,
pszenica,
jęczmień



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



**GOTOWY
PRODUKT**

chleb, wyroby piekarnicze