



CHLEB FARMERA MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Dzięki mieszance Grupy Bakels - CHLEB FARMERA MIX - w prosty i szybki sposób możemy wyprodukować gatunkowe pieczywo o wyśmienitym smaku, chrupiącej skórce i delikatnym aromacie. Mamy tutaj również bogactwo prozdrowotnych składników - siemię lniane, pestki dyni, ziarna słonecznika, płatki owsiane i jęczmień. Smakowitość, wilgotny miękisz, delikatna porowatość i długa świeżość tego pieczywa to zasługa działania zakwasu piekarskiego na bazie mąki durum. Nie znajdziemy tutaj również składników tzw. E, w składzie są tylko naturalne komponenty.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, płatki OWSIANE, siemię lniane, mąka ŻYTNIA, suszony ZAKWAS (PSZENICA durum), sól, słód ŻYTNIA, słodowane płatki PSZENNE, płatki JĘCZMIENNE, GLUTEN PSZENNY, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
4001	20 kg	Worek	720

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,300.00
Energia (kcal)	310.00
Tłuszcz (g)	5.50
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1.00
Węglowodany (g)	48.00
Cukry (g)	1.50
Białko (g)	14.00
Sól (g)	6.65

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Chleb Farmera MIX	0.500
Mąka pszenna T500	1.200
Sól biała	0.015
Drożdże prasowane	0.050
Słonecznik nasiona łuskane	0.300
Woda	1.100
Waga całkowita:	3.165

DESCRIPTION

Odważyć składniki na ciasto, miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 6 - 7 min na szybkich obrotach, temperatura ciasta: 26 °C, leżakowanie w pojemniku: 60 - 120 minut, podzielić ciasto na kęsy, naważka 500g wstawić do garowni: temp. ok 32°C, wilgotność 70%, czas ok. 30 - 40min, wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10s, temp. startowa pieca 230°C, temp. wypieku 210°C, piec przez 10 minut następnie otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 30 minut



PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES

365 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica,
owies, jęczmień,
żyto



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

chleb, wyroby piekarnicze