



CIABATTA MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanek piekarnicza – koncentrat do szybkiej produkcji pieczywa typu Ciabatta. Wytworzone ciasto nie wymaga długiego leżakowania, wystarczy już 10 –15 minut i możemy formować odpowiednie kęsy.

Wypieki charakteryzują się dużymi porami, odpowiednimi i pożądanymi dla tego typu pieczywa oraz wyjątkowo bogatym aromatem. Bułki są puszyste, lekkie a ich skórka niezwykle chrupiąca. Podstawową recepturę można urozmaicić według własnego uznania i zapotrzebowania poprzez dodatek ziół, oliwek, suszonych pomidorów czy innej mieszanki z oferty Grupy Bakels.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, sól, cukier, mąka JĘCZMIENNA słodowana, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3906	20 kg	Worek	720

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,150.00
Energia (kcal)	270.00
Tłuszcz (g)	1.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	56.00
Cukry (g)	5.50
Białko (g)	8.00
Sól (g)	21.21

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Ciabatta Mix	0.100
Mąka pszenna T500	1.000
Zakwas pszenny Bakels	0.025
Drożdże prasowane	0.050
Woda	0.850
Lecimax	0.010

Waga całkowita: 2.035

DESCRIPTION

- Odważyć składniki - miesienie: 2 min na wolnych obrotach i 8 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26-28°C, - leżakowanie: 40 min pod przykryciem - rozwałkować na 0,7-1 cm i uformować kęsy; - temperatura startowa: 230°C; - zaparowanie: 5 s; - temperatura wypieku: 230°C; - piec przez: 12 min;



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI

DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

jęczmień, gluten



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

bułka, chleb, wyroby piekarnicze