



# FERMDOR® ACTIVE DURUM

## INFORMACJE OGÓLNE

Fermdor® Active Durum pozwala odtworzyć autentyczny smak tradycyjnych zakwasów i stanowi podstawę produkcji pieczywa – wystarczy dodać 4 składniki: mąkę, wodę, sól i Fermdor® Active Durum, aby uzyskać szeroką gamę wysokiej jakości pieczywa o pełnym smaku i wyjątkowa konsystencja.

Niezależnie od tego, jaki chleb produkujesz, jedna stała pozostaje taka sama: jakość. Dzięki Fermdor® Active Durum możesz teraz konsekwentnie produkować pieczywo o autentyczności kojarzonej z tradycyjnym pieczywem, w połączeniu z korzyściami operacyjnymi w postaci wygody, prostoty i konsystencji.

## SPOSÓB UŻYCIA

Gotowy do użycia dodatek piekarniczy w formie proszku. Dozować do ciasta wg receptury.

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
197500	8 x 1 kg	Doy pack	480

## METODA

Grupa Chleb rzemieślniczy

Składnik	KG	%
Mąka pszenna T500	1.350	100.00
Woda	1.000	71.00
Fermdor® Active Durum	0.054	4.00
Sól biała	0.030	2.20

**Waga całkowita:** 2.434

## DESCRIPTION

1. Ciasto Odważyć składniki na ciasto. Mieszenie (maszyn spiralna) : 8 minut na wolnych obrotach + 4 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26°C 2. Leżakowanie w zamkniętym, naoliwionym pojemniku 2-3h ; w tym czasie ciasto przełożyć 2-3 razy 3. Formowanie i garownia: - chleby po 600 g - bagietki po 300 g - bułki po 100 g Wstawić do garowni na 30 minut, temperatura: 30°C, wilgotność 75% Po wyjęciu naciąć wg uznania. 4. Wypiek: Wstawić do pieca i zaparować ok 12 minut Temperatura początkowa pieca: 240°C, temperatura wypieku 210°C Całkowity czas pieczenia: - bochenek 35 minut - bagietka 24 minuty - bułki 18 minut Ważne: 5 minut przed końcem pieczenia otworzyć zasuwę/lufty i pozwolić na odprowadzenie pary wodnej.



### RODZAJ

proszek



### KATEGORIA

Zakwasz piekarskie



### GOTOWY PRODUKT

bagietka, bułka, chleb



### MARKI

Fermdor



### FUNCTION

Eksponuje aromat, Poprawia kolor, Poprawia smak, Poprawia strukturę