



KUKURYDZA MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Uniwersalna mieszanka piekarnicza do wypieku kukurydzianego pieczywa pszennego lub pszenno-żytniego. Mix nadaje się zarówno do wyrobu chleba, jak i drobnego asortymentu. Dodatek grysu kukurydzianego oraz ziaren słonecznika wpływa pozytywnie na strukturę wypieków oraz na ich niepowtarzalny, delikatny smak i złocistą barwę. W zależności od pożądanego efektu końcowego do produkcji pieczywa kukurydzianego można zastosować kilka receptur.

Kukurydza Mix jest jednym ze składników wykorzystywanych w projekcie piekarskim CHLEB TYGRYSI.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, ekstrudowane ziarno kukurydzy (21%), słonecznik nasiona łuskane, rozdrobnione ziarno kukurydzy (6%), sól, GLUTEN PSZENNY, olej rzepakowy, emulgator E472e, kurkuma, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3922	20 kg	Worek	400

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,600.00
Energia (kcal)	380.00
Tłuszcz (g)	9.50
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	3.00
Węglowodany (g)	59.00
Cukry (g)	1.00
Białko (g)	12.00
Sól (g)	3.75

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Kukurydza Mix	5.000
Mąka pszenna T550	12.000
Mąka żytnia T720	2.000
Zakwas żytni naturalny	2.000
Sól biała	0.240
Drożdże prasowane	0.600
Woda	11.000

Waga całkowita: 32.840

Grupa pasta	
Składnik	KG
Pasta Żyrafa	2.000
Drożdże prasowane	0.070
Woda (ciepła)	1.800

Waga całkowita: 3.870

DESCRIPTION

WYKONANIE - PASTA -rozpocząć przygotowanie pasty równolegle z przygotowaniem ciasta - odważyć składniki i dokładnie wymieszać, - leżakowanie 15min, po tym czasie pasta powinna mieć konsystencję jednolitą, bez grudek WYKONANIE - CIASTO - odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 5 min na wolnych obrotach i 5 - 6 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26°C, - leżakowanie w dzieży: 15 min, - podzielić ciasto na kęsy, naważka: 500g -uksztaltowane chleby moczyć w paście i układać na taśmy - wstawić do garowni; temp. ok. 32°C, wilgotność 60%, czas ok. 40 min, - pęknięcia pasty na chlebie oznaczają prawidłową fermentację, kęsy są gotowe, - wstawić do pieca i zaparować przez ok.30 s, - temp. startowa pieca 230°C, - temp. wypieku 210°C, piec przez 10min, - otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 25 min.



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

240 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

chleb, wyroby piekarnicze