



PRETZEL MIX SG

INFORMACJE OGÓLNE

Produkt w formie proszku do produkcji wyrobów piekarskich

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA, węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), cukier, olej palmowy, sól, olej rzepakowy, melasa trzciniowa, emulgator E472e, E471, aromat naturalny, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, E920

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
39410	8 kg	Worek	560

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,683.00
Energia (kcal)	398.00
Tłuszcz (g)	3.96
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1.50
Węglowodany (g)	77.50
Cukry (g)	7.07
Błonnik (g)	2.97
Białko (g)	11.58
Sól (g)	0.86

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Pretzel Mix SG	1.000
Woda	0.480
Drożdże prasowane	0.030
Waga całkowita:	1.510

DESCRIPTION

- odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 4 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26 °C, - leżakowanie 20 minut, - podzielić ciasto na kęsy, naważka 100g - wałkować cienkie linki i układać je w formę tradycyjnego precla lub na okrągło – kształt bajgla - na wierzch ułożyć wybrane dodatki tj. ser, salami, bekon, kiełbasa, tofu, papryka, brokuł, cebula, szparagi, jarmuż, oliwki i przyprawy, - wstawić do garowni: temp. ok.37°C, wilgotność 70%, czas ok. 20 - 30min - wstawić do pieca i zaparować przez około 5s, - temperatura startowa pieca 230°C - temperatura wypieku 220°C, piec przez 10 -12 minut



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES

270 dni



sypki



RODZAJ ALERGENY

gluten, pszenica



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



**GOTOWY
PRODUKT**

wyroby piekarnicze, wyroby
przekąskowe