



PANE MAGGIA

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka do wypieku jasnego, aromatycznego pieczywa charakteryzującego się chrupiącą skórką, długą świeżością, bogatym smakiem i unikalnym aromatem o wyraźnej nucie orzechowej. Ważną cechą wyrobów z serii Pane Maggia jest skład pieczywa opracowany tylko na naturalnych surowcach, w których nie znajdziemy składników typu E. Zastosowanie mieszanki gwarantuje wydajną i bezpieczną produkcję powtarzalnych wyrobów świeżych i chrupiących aż do ostatniej kromki.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA, węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), zakwas piekarski PSZENNY suszony, mąka PSZENNA, syrop glukozowy w proszku, nieaktywne drożdże suszone, olej rzepakowy, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
39418	12,5 kg	Worek	750

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,487.00
Energia (kcal)	351.00
Tłuszcz (g)	2.06
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	66.88
Cukry (g)	1.99
Błonnik (g)	7.88
Białko (g)	12.43
Sól (g)	0.02

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Pane Maggia Mix	0.270
Mąka pszenna T750	1.080
Sól biała	0.030
Drożdże prasowane	0.015
Woda	1.000
Waga całkowita: 2.395	

DESCRIPTION

- Odważyć składniki na ciasto, dodać 3/4 wody, reszta na koniec mieszania - Miesienie (maszyna spiralna) 8 min na wolnych obrotach, 4-5 min na szybkich obrotach, - Temperatura ciasta: 26 °C, - Leżakowanie w pojemniku (pojemnik naoliwić): 1,5 godz. - Po 1,5 godzinie ciasto odświeżyć, - Podzielić ciasto na kęsy, naważka 600g - Odstawić: temperatura ok. 32°C, czas ok. 30 min, - Naciąć chleb według uznania, - Wstawić do pieca i zaparować przez ok. 12 s, - Temperatura startowa pieca 240°C, - Temperatura wypieku 210°C, - Piec przez 10 minut, - Otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 45 min, - Wypiekać do uzyskania chrupiącej skórki, łączny czas pieczenia ok. 55 minut



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI

DO SPOŻYCIA

360 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla vegetarian



GOTOWY PRODUKT

chleb, wyroby piekarnicze