



# PIECZYWO PROSO MIX

## INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka piekarska przeznaczona do wypieku jasnego, lekkiego pieczywa bogatego w ziarna słonecznika, siemię lniane, proso oraz płatki pszenne. Pieczywo wyprodukowane na mieszance jest źródłem wielu cennych składników odżywczych.

Odpowiednio dobrana kompozycja składników pozwala uzyskać doskonały zapach świeżego wypieku i chrupiącą skórkę, a wyroby długo zachowują świeżość. W przekroju widać dużą ilość ziaren, które wyróżniają się na tle lekko ciemnego miękiszu.

## SKŁADNIKI

siemię lniane, mąka PSZENNA, proso łuskane, ziarno ŻYTA cięte, płatki PSZENNE, błonnik PSZENNY, słonecznik nasiona łuskane, sól, cukier, olej rzepakowy, dekstroza, GLUTEN PSZENNY, emulgator E472e, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3921	20 kg	Worek	60

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,600.00
Energia (kcal)	380.00
Tłuszcz (g)	15.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	2.00
Węglowodany (g)	39.00
Cukry (g)	8.50
Białko (g)	12.00
Sól (g)	5.09

## METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Pieczywo Proso Mix	0.420
Mąka pszenna T650	1.000
Zakwas żytni Bakels	0.040
Drożdże prasowane	0.075
Woda	0.920

**Waga całkowita:** 2.455

## DESCRIPTION

- Odważyć składniki na ciasto, - Miesienie (maszyna spiralna) 4 min na wolnych obrotach, 5 min na szybkich obrotach, - Temperatura ciasta: 26 - 28°C, - Leżakowanie w dzieży: 15 min, - Podzielić ciasto na kęsy - naważka 400 g, - Garowanie: temperatura 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 35 min, - Naciąć wierzch wyrobów według uznania - Wstawić do pieca i zaparować przez 30 s, - Temperatura startowa pieca 230°C, - Temperatura wypieku 210°C, - Piec przez 20 min przy zamkniętym lufcie, otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 25 min. W przypadku wypieku bułek należy zmienić typ mąki pszennej na T500, usunąć z receptury Zakwas żytni Bakles. oraz skrócić czas wypieku



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI  
DO SPOŻYCIA**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



**OKRES**

240 dni



**RODZAJ**

sypki



**ALERGENY**

pszenica, żyto,  
gluten



**KATEGORIA**

Mieszanki Piekarskie



**SKŁADNIKI**

Dla wegetarian



**GOTOWY  
PRODUKT**

bułka, chleb, wyroby piekarnicze