



PIECZYWO PROSO MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka piekarska przeznaczona do wypieku jasnego, lekkiego pieczywa bogatego w ziarna s?onecznika, siemi? Iniane, proso oraz p?atki pszenne. Pieczywo wyprodukowane na mieszance jest ?ród?em wielu cennych sk?adników od?ywczych.

Odpowiednio dobrana kompozycja sk?adników pozwala uzyska? doskona?y zapach ?wie?ego wypieku i chrupi?c? skórk?, a wyroby d?ugo zachowuj? ?wie?o??. W przekroju wida? du?? ilo?ci ziaren, które wyró?niaj? si? na tle lekko ciemnego mi?kiszu.

SK?ADNIKI

siemi? Iniane, m?ka PSZENNA, proso ?uskane, ziarno ?YTA ci?te, p?atki PSZENNE, b?onnik PSZENNY, s?onecznik nasiona ?uskane, sól, cukier, olej rzepakowy, dekstroza, GLUTEN PSZENNY, emulgator E472e, ?rodek do przetwarzania m?ki: kwas askorbinowy E300, enzymy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3921	20 kg	Worek	60

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1600
Energia (kcal)	380
Tłuszcz (g)	15
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	2.0
Węglowodany (g)	39
Cukry (g)	8.5
Białko (g)	12
Sól (g)	5.09

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Pieczywo Proso Mix	0.420
Mąka pszenna T650	1.000
Zakwas drożdżowy 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 lufie, otworzyć zasuwę umożliwiający ucieczkę pary i piec przez kolejne 25 min. W przypadku wypieku bułek należy zmienić typ maki pszennej na T500, usunąć z receptury Zakwas drożdżowy Bakels. oraz skrócić czas wypieku



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO

SPOŻYCIA

240 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

pszenica, żyto, gluten



KATEGORIA

Miksy Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

bułka, chleb, wyroby piekarnicze