



RUSTIQUE MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Skoncentrowana mieszanka do wypieku pieczywa typu "Artisan", nadaje chrupiącą skórkę, oraz otwarty miękisz.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, GLUTEN PSZENNY, słonecznik nasiona łuskane, słodowane płatki PSZENNE, siemę lniane, sól, zakwas piekarski PSZENNY suszony, słód ŻYTNI, mąka JĘCZMIENNA słodowana, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2696	20 kg	Worek	600kg

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,600.00
Energia (kcal)	380.00
Tłuszcz (g)	13.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1.50
Węglowodany (g)	40.00
Cukry (g)	2.50
Białko (g)	21.00
Sól (g)	8.63

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Mąka pszenna T750	1.000
Drożdże prasowane	0.060
Woda	1.000
Roustique Mix	0.340
Ziarna	0.120
Waga całkowita: 2.520	

DESCRIPTION

- Odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 6 min na wolnych obrotach; 7 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 24 - 26 °C, - receptura 1: leżakowanie 35 - 45 min. - receptura 2: leżakowanie w 10-15 min. - podzielić ciasto na kęsy - wstawić do garowni: temp. ok 30°C, wilgotność 70%, czas ok. 45min, - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10s, - temp. startowa pieca 240°C, - temp. wypieku 240°C, - piec przez 10 minuty następnie otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 5 minut ziarna zastosować według uznania (dynia, siemię lniane, soja, słonecznik, płatki pszenne, jęczmienne, orkiszowe lub inne)



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI

DO SPOŻYCIA

300 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica,
jęczmień, żyto



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby piekarnicze