



☒ RÓDZIEMNOMORSKI MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka piekarnicza w formie proszku wymaga jedynie dodatku maki, drożdży i wody. Bogaty skład mieszanki daje możliwość wyrobu wielu odmian pieczywa gatunkowego bez konieczności posiadania w magazynie wielu przypraw, ziół, dodatków i specjalistycznych surowców.

Dzięki aromatycznym składnikom takim jak bazylia, czosnek, ekstrakt drożdżowy, pieprz, prażona cebula, suszona papryka, pomidory oraz oregano – jest to mieszanka idealna do wypieku pieczywa charakterystycznego dla kuchni śródziemnomorskiej, o apetycznym wyglądzie i pysznym, pikantnym smaku przypominającym pizzę.

Ciasto uzyskane z mieszanki jest doskonałą bazą do wyrobu produktów przekąskowych z dodatkiem serów, wędlin, salami, warzyw, sosów itp. Gotowe wypieki powinny być polecane do spożycia szczególnie ze świeżymi warzywami, co jest dobrym argumentem promującym dla konsumentów, którzy w świadomy sposób stosują zasady racjonalnego żywienia.

Mieszanka jest łatwa w użyciu oraz gwarantuje krótki czas i powtarzalność produkcji.

SKŁADNIKI

maka PSZENNA wzbogacona (maka PSZENNA, węglań wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), GLUTEN PSZENNY, cebulka prażona, papryka, sól, pieprz suszony, pomidory suszone w proszku, oregano, ekstrakt drożdżowy, naturalne aromaty bazylii i czosnku, regulator kwasowości E330, środek do przetwarzania maki: kwas askorbinowy E300, enzymy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
39425	8 kg	Worek	560

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1485
Energia (kcal)	351
Tłuszcz (g)	2.27
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.36
Węglowodany (g)	64.59
Cukry (g)	6.94
Białko (g)	5.62
Białko (g)	15.20
Sól (g)	3.18

METODA

Grupa ciasto

Składnik	KG	
Mieszanka mąki i drożdży	8.000	
Mąka pszenna T720	8.000	
Zakwas pszenny naturalny	4.000	
Drożdże prasowane	0.400	
Sól biały	0.150	
Woda	12.000	
		Waga całkowita: 32.550

Grupa dekoracja

Składnik	KG	
Sól czarna	4.000	
Worek serowy	4.000	
		Waga całkowita: 8.000

DESCRIPTION

- odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 9 min na wolnych obrotach; 3 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26 - 28 °C, - leżakowanie w dzieży: 45 min, - podzielić ciasto na kęsy, naważka: 400 g, - kęsy obtoczyć dokładnie w mieszance sólonecznika i wiórków żółtego sera, - przełożyć do foremek - wstawić do garowni: temperatura około 32°C, wilgotność 70%, czas około 40 min, - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10s, - temperatura startowa pieca 230 °C, - temperatura wypieku 190 °C, - piec przez 10minut przy zamkniętym lufcie - następnie otworzyć zasuwę umożliwiający ucieczkę pary - piec przez kolejne 30min.

**PRZECHOWYWANIE**

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)

**OKRES PRZYDATNOŚCI DO
SPOŻYCIA**

270 dni

**RODZAJ**

sypki

**ALERGENY**

pszenica, gluten

**KATEGORIA**

Miksy Piekarskie

**SKŁADNIKI**

Dla wegetarian

**GOTOWY PRODUKT**

bu?ka, chleb, wyroby piekarnicze