



PRETZEL NA SŁODKO

INFORMACJE OGÓLNE

Pretzel to nowatorski projekt przekąskowy preferujący głównie wytrawne smaki, ale nie gorszy również w słodkiej formie.

Pomysł na nową wytrawną przekąskę powstał w laboratorium wypiekowym Bakels Polska. Testowane były bardzo różne wersje smakowe – na ostro, łagodna, tylko z warzywami, wzbogacona wędliną, kielbasą, boczkiem, bekonem, salami, z różnymi przyprawami, z udziałem suszonych pomidorów, czy oliwek. Jak na przekąskę przystało w recepturze nie brakuje żółtego sera.

Zdawać by się mogło, że efektem naszych testów będzie jedna, góra dwie receptury. Tymczasem okazuje się, że praktycznie wszystkie konfiguracje zastosowanych dodatków znajdowały swoich zwolenników. Śmiało można stwierdzić, że dobre ciasto uzyskane dzięki mieszance Pretzel Mix to podstawa sukcesu. Dzięki niemu oraz możliwości indywidualnego doboru dodatków można stworzyć własną gamę produktów przekąskowych, produktów, które dzięki swojej formie, zaczerpniętej z tradycyjnego precla, wyróżnią się na półce sklepowej.

Przy okazji stworzyliśmy również receptury na słodką odmianę z użyciem naszych surowców z linii True Caramel. Bardzo dobre recenzje zebrała receptura będąca połączeniem naszego Pretzla z ostatnio bardzo modnym słonym karmelem i orzeszkami.



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury piekarnicze



OKAZJA

Do kawy, Pyszne śniadania,
Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Precel

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG
PRETZEL MIX BAKELS	0.900
Drożdże	0.040
Woda	0.430
Waga całkowita: 1.370	

Grupa Dodatki - ilość według uznania

Składnik	KG
Sezam	-
Orzechy laskowe	-
Migdały	-
Orzechy włoskie	-
KARMEL KRÓWKA ŚMIESZKA, BAKELS	-
Waga całkowita: 0.000	

METODA

- połączyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 4 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 26°C, bez leżakowania,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka 100 g,
- formować cienkie linki i układać je w formę tradycyjnego precla,
- na wierzch nałożyć wybrane składniki i przyprawy,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 70%, czas ok. 20-30 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 5 s,
- temperatura startowa pieca 230°C (hert),
- temperatura wypieku 220°C, piec przez 10 - 12 min