



Premium Country-Zytni-Kruste

Takie wypieki jak rustykalna bulki, bulki i batony zytnie. racjonalnie i szybko, w łatwy sposób z naszym produktem Premium Country-Zytni-Kruste można wyprodukować. Zintegrowany żytni naturalny zakwas zapewnia w pełni aromatyczny smak. Stabilne ciasta i atrakcyjne objętości, podkreślają wartości tego produktu wraz z długą świeżością i szczególnym aromatem pieczywa. Bulki z tegoż produktu odpowiadają smakowo każdemu konsumentowi. Odpowiedni dla wszystkich możliwości produkcji.



Przykład receptury:

Bulki na zakwasie żytnim

Receptura zakładowa

| | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------|-------|
| Maka pszenna | | 4,000 kg | _____ |
| Maka żytnia | | 4,000 kg | _____ |
| Premium Country-Zytni-Kruste | | 2,000 kg | _____ |
| Drożdże | | 0,350 kg | _____ |
| Woda | ok. | 6,800 l | _____ |
| ----- | | | |
| Waga ciasta | | 16,450 kg | |

Czas mieszania:

Ok. 5 minut obroty wolne i 6 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25 – 26°C.

Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

Sposób przygotowania:

Prasy w wadze 2,100 kg zaokrąglic i pozostawić na 10 min. Następnie spresować i podzielić, nie zaokrąglać, na kwadraty i ułożyć na blachach. Wstawić do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić 40 min.

Proces wypieku:

Przy $\frac{3}{4}$ rozroście wyjąć bulki z garowni i posypać makią żytnią. Potem ponacić i o temp. 240 °C wstawić do pieca z średnim zaparowaniem. Po 3 min. w zależności od typu pieca, temp. zredukować do 180 °C. Na 5 min przed upływem czasu wypieku, otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku wynosi 20 – 22 minut.