



Premium Orkiszowo-Ziemniaczanny

Z naszego produktu Premium Orkiszowo-Ziemniaczanny można zrobić modne i aromatyczne wypieki takie jak : batony, rustykalne bulki, soczyste chleby oraz mnóstwo różnorodnego pieczywa przeznaczonego na wszelkie przyjęcia i okazje. Premium Orkiszowo-Ziemniaczanny jest odpowiedni do wielu kombinacji smaków i pasuje szczególnie dobrze do żółtego sera, kielbasy, szynki czy pasztetu.



Przykład receptury:

Chleb Orkiszowo-Ziemniaczanny

Receptura zakładowa

Maka pszenna Premium Orkiszowo-Ziemniaczanny	5,500 kg	_____
Maka Orkiszowa	3,000 kg	_____
Drożdże	1,500 kg	_____
Woda	0,300 kg	_____
	ok. 6,300 l	_____

Waga ciasta	16,600 kg	

Czas mieszania:

Ok. 5 minut obroty wolne i 4 minuty obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25 – 26 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 25 minut.

Sposób przygotowania:

Dla rustykalnego Orkiszowo-Ziemniaczannego chleba ciasto rozwałkować na 0,550 kg kęsy, zaokrąglić w mące żytniej i ułożyć w koszykach wcześniej dobrze posypanych mąką żytnią. Tak przygotowane koszyki z ciastem wstawić do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić ok. 45 minut.

Proces wypieku:

Przy garze $\frac{3}{4}$ chleby przewrócić słuzem do góry i włożyć do pieca o temp. 230 °C. Po minucie mocno zaparować i po 5 minutach zredukować temperaturę do 190 °C. Na 10 minut przed upływem czasu wypieku otworzyć cug. Chleb powinien być bardzo ostro wypieczony.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 35 do 40 minut.