



Premium Fitness-Kruste





Ze wszystkich odmian zboż, owies ma najwięcej procent białka i dostarcza dużo witaminy B1. Ten składnik znajduje się w naszym produkcie Premium Fitness-Kruste, w którym jest ponadto siemie lniane, pestki dyni, marchew, kawałki jabłek oraz orkisz, co daje treściwy kes. Uzupełnieniem smaku daje zachwycający i pachnący miód, który jest również składnikiem. Suche i włókniste ciasta pozwalają na bezproblemową i łatwą produkcję.



## Przykład receptury:

### Chleb Fitness

### Receptura zakładowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
<b>Premium Fitness-Kruste</b>	5,000 kg	_____
Dozdy	0,350 kg	_____
Woda	ok. 6,000 l	_____
-----		
Waga ciasta	16,350 kg	

## Czas mieszania:

Ok. 3 minuty obroty wolne i 7 minut obroty szybkie.

## Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić od 25 do 26 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 20 minut.

## Sposób przygotowania:

Ciasto rozwałkować na kesy 0,450 kg zaokrąglić i na krótko pozostawić. Potem kesy nawilżyć i obtoczyć w mieszance ziaren, np. **Premium Dékor Royal**. Tak przygotowane odstawić do garownika.

## Czas garowania:

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

## Proces wypieku:

Po osiągnięciu pełnego rozrostu kesy ciasta wyjąć z garowni i na krótko pozostawić do obsuszenia. Potem naciąć i włożyć do pieca o temp. 230 °C przy średnim zaparowaniu. Po 5 min. w zależności od typu pieca, temp. zredukować do 180 °C. Po upływie dalszych 10 min. otworzyć cug.

## Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 25 do 30 minut.