



Premium Piec Ziaren





Nasz produkt Premium Piec Ziaren sklada sie z kombinacji wybranych ziaren i nasion. Lekko slodowy charakter daje pelny aromat o wysokiej wartosci smakowej. Premium Piec ziaren szczególnie nadaje sie do jasnych, pelnoziarnistych bagietek lub ziarnistych bulek. Stabilne i suche ciasta pozwalaja na szybka maszynowa obrobke.



## Przyklad receptury:

### Bulki ziarniste

### Receptura zakladowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
<b>Premium Piec Ziaren</b>	5,000 kg	_____
Drozdze	0,350 kg	_____
Woda	ok. 6,200 l	_____
-----		
Waga ciasta	16,550 kg	

## Czas mieszania:

5 minut obroty wolne i 7 minut obroty szybkie.

## Temperatura:

Optamalna temp.ciasta powinny wynosic od 25 do 26 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

## Sposob przygotowania:

Po okresie rozrostu ciasto rozwazyc na 2100 kg prasy i zaokraglic. Rozrost prasy ok. 10-15 min. Spresowac i podzielic na 30 sztuk. Podzielone kawalki nawilzyc i udekorowac mieszanka ziaren np. **Premium Dékor Royal**. Tak przygotowane ulozyc na blachach i odstawić do garowni.

## Czas garowania:

Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotnosci 75 % powinien wynosic 45 min.

## Proces wypieku:

Po osiagnieciu  $\frac{3}{4}$  rozrostu przy pelnym zaparowaniu wlozyc do pieca. Temp. 240 °C i po 5 min zredukowac do 190 °C. Na 5 min. Przed uplywem czasu wypieku otworzyc cug.

## Czas wypieku:

Calkowity czas wypieku powinien wynosic od 18 do 22 minut.