



Premium Chmielowy-Kruste



Premium Chmielowy-Kruste jest specjalnie przystosowana do rustykalnego pieczywa. Wysoka zawartosc siodu w polaczeniu z wysokiej jakosci przyprawami i chmielem zapewnia szczegolny chrakter pieczywa. Wybrane pelnoziarniste maki, platki ziemniaczanne i cenne nasiona slonecznika gwarantuja zachowanie dlugo swiezosci wypiekow z ziarnistym gryzem. Suche ciasta zapewniaja racjonalne i maszynowa obrobke.



Przyklad receptury:

Bulki Chmielowy

Receptura zakladowa

Maka pszenna		5,000 kg	_____
Premium Chmielowy-Kruste		5,000 kg	_____
Drozdze		0,350 kg	_____
Woda	ok.	6,200 l	_____

Waga ciasta		16,550 kg	

Czas mieszania:

Ok. 5 minut obroty wolne i 7 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta opwinna wynosic ok. 25 do 26°C.

Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

Proces przygotowania:

Po spoczynku ciasto rozwazyc na kesy po 2,100 kg i zaokraglic. Pozostawic na ok. 10-15 min a nastepnie spresowac. Tak spresowane cisato nawilzyc i udokorowac z **Premium-Decor-Royal** lub **Premium-Décor-Royal-Select** nastepnie ulozyc na blachach i odstawić do garowni.

Czas garowania:

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

Proces wypieku:

Przy nie pelnym rozroscie z optymalnym zaparowaniu wlozyc do pieca o temp. 230 °C i po 5 min. temperature zredukowac do 190°C. Na 5 min. przed koncem uplywu czasu otworzyc cug.

Czas wypieku:

Calkowity czas wypieku powinien wynosic ok. 18 do 22 minut.