



Premium Pomidorowy

Takie specjalty jak naleśniki grilowe, paluchy piwne, foccacia oraz wiele jeszcze innych różnorodnych wypieków można w łatwy sposób za pomocą naszego Premium Pomidorowego wyprodukować. Włoskie przyprawy, smak w słońcu dojrzwanych pomidorów i soczysty miękisz to główne zalety tego produktu. Typowo włoskie specjalności na wszelkie okazje.



Przykład receptury:

Naleśnik grilowy

Receptura zakładowa

Maka pszenna	7,000 kg	_____
Premium Pomidorowy	3,000 kg	_____
Drożdże	0,350 kg	_____
Woda	ok. 6,300 l	_____

Waga ciasta	16,650 kg	
--------------------	------------------	--

Czas mieszania: 4 minuty obroty wolne i 6 minut obroty szybkie.

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

Czas spoczynku: Ok. 15 minut.

Sposób przygotowania: Po procesie spoczynku ciasto rozwałkować na kęsy 0,350 kg i zaokrąglić. Po 20 min. kęsy rozwałkować i tak przygotowane kawałki ciasta nawilżyć oliwą zmieszana razem z solą. Można posypać przyprawami lub ziołami. Tak przygotowane odstawić do garownika.

Czas garowania: Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić ok. 50 minut.

Proces wypieku: Po osiągnięciu pełnego rozrostu kęsy ciasta wkładamy do wcześniej już zaparowanego pieca o temp. 230 °C. Po 5 min. Temperaturę zredukować do 210 °C.

Czas wypieku: Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 12 do 14 minut.