



Premium Moc Ziarna



Nasz Premium Moc Ziarna dostarcza pełen aromat i pełną przyjemność w pieczywie. Pierwszoklasowe, wyszukane aromaty słodowe są sprzezone z silnymi zbożowymi ziarnami takimi jak: żyto, pszenica, jęczmień i wysokiej proporcji srut sojowy, siemienia lnianego, nasiona słonecznika i sezamu, zapewniają soczysty miękisz z ziarnistym smakiem i długą świeżość.



Przykład receptury:

Chleb ziarna słodu

Receptura zakładowa

| | | |
|---------------------------------|-------------|-------|
| Weizenmehl | 5,000 kg | _____ |
| Premium Powerkorn-Kruste | 5,000 kg | _____ |
| Drożdże | 0,300 kg | _____ |
| Woda | ok. 5,800 l | _____ |
| ----- | | |
| Waga ciasta | 16,100 kg | |

Czas mieszania: 9 minut obroty wolne i 15 minut obroty szybkie.

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

Czas spoczynku: Ok. 10 minut.

Sposób przygotowania: Po okresie spoczynku ciasto rozwałkować na kesy 0,800 kg i zaokrąglić. Pozostawić na ok. 5 min. następnie wydłużyć, górną część nawilżyć i udekorować mieszanką **Premium Dékor-Royal** i odstawić do garowni.

Czas garowania: Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić ok. 40-50 min.

Proces wypieku: Przy rozroście $\frac{3}{4}$ kesy ponacić i przy temp. 240 °C włożyć do pieca z średnim zaparowaniem. Po upływie 5 min. otworzyć cug i temp. zredukować do 190 °C.

Czas wypieku: Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 38 do 45 minut.