

Premium Slow-Bake





Nasz produkt Premium Slow-Bake jest uniwersalnym polepszaczem do pieczywa pszennego o dużej zawartości słodu – lecytyny. Ze względu na wysoki udział słodu, pieczywo otrzymuje szczególny aromat z długotrwałą kruchością. Suche i dobrze formujące się ciasta są zagwarantowane. Idealne wypieki będą osiągalne poprzez produkcję bezpośrednią, fermentację przyspieszoną jak również z fermentacją opóźnioną.



#### Przykład receptury:

#### Bagietki

#### Receptura zakładowa

|                          |             |       |
|--------------------------|-------------|-------|
| Maka pszenna             | 10,000 kg   | _____ |
| <b>Premium Slow-Bake</b> | 0,300 kg    | _____ |
| Drożdże                  | 0,200 kg    | _____ |
| Sól                      | 0,200 kg    | _____ |
| Woda                     | ok. 5,500 l | _____ |
| -----                    |             |       |
| Waga ciasta              | 16,200 kg   |       |

#### Czas mieszania:

Ok. 3 minuty wolne obroty i 6 minut obroty szybkie.

#### Temperatura:

Optimalna temperatura ciasta powinna wynosić 24–26 °C.

#### Czas spoczynku:

Ok. 7,000 kg kesy ciasta w naoliwionych pojemnikach ok. 60 min.

#### Sposób przygotowania:

Ciasto rozwałczyć na kesy w dzielarce hydraulicznej lub ręcznie. Następnie wydłużać w wydłużarce, ułożyć na odpowiednich blachach. Odstawić do garowni.

#### Czas garowania:

Czas garowania powinien wynosić w temperaturze 28 °C i wilgotności 65 % ok. 60–75 minut.

#### Proces wypieku:

Przy pełnym rozroście, kesy ponacić i włożyć do pieca o temp. 230 °C z lekkim zaparowaniem. Po 5 min temp zredukować do 190 °C i po następnych 15 min otworzyć cug.

#### Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 24 do 28 minut.