

Premium Décor-Royal-Select



Premium Décor-Royal-Select jest to bogata mieszanka wieloziarnista w skład której wchodzi : ziarna słonecznika, pestki dyni, siemie lniane, płatki owsiane, sezam i proso. Premium Décor-Royal-Select jest idealna mieszanka do dekoracji pieczywa jak również dodawane bezpośrednio do ciasta.



Przykład receptury:

Chleb wieloziarnisty

Receptura zakładowa

Premium Décor-Royal-Select	2,000 kg	_____
Sol	0,040 kg	_____
Woda ok. 60 °C	1,200 l	_____

Ciasto zrodlo (pozostawic ok.2-4 godz.)	3,240 kg	_____
Premium Malzextrakt-Ciemny	0,200 kg	_____
Ciasto chlebowe	10,000 kg	_____

Waga ciasta	13,440 kg	

Czas mieszania: 3 minuty obroty wolne i 2 minuty obroty szybkie.

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

Czas spoczynku: Ok. 25 minut.

Przygotowanie ciasta: Ciasto rozwałczyć na kesy ok. 0,780 kg, zaokrąglić i po krótkim spoczynku wydłużyć. Następnie kesy nawilżyć i udekorować w mieszance **Premium-Decor-Royal-Select**.

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

Proces wypieku: Przy niepełnej garze kesy ponacinać według uznania i przy optymalnym zaparowaniu włożyć do pieca w temp. 230 °C. Po upływie 5 min otworzyć cug i temperaturę zredukować do 190 °C.

Czas wypieku: Całkowity czas wypieku wynosi ok 40 do 45 min.