



Premium Slud Jeczmienny-Ciemny



Nasz produkt Premium Slod Jeczmienny-Ciemny jest wszechstronny w zastosowaniu. Daje pieczywu silny, slodowy posmak i ciemny kolor okruszki. Dodatkowo Premium Slod Jeczmienny-Ciemny zwiksza chlonnosc wody w cieście.



Przyklad receptury:

Cheb zytni

Receptura zakladowa

Maka zytnia	7,000 kg	_____
Maka pszenna	3,000 kg	_____
Premium Naturalny Zakwas	0,400 kg	_____
Premium Gold-Stabil	0,200 kg	_____
Sol	0,200 kg	_____
Premium Slod Jeczmienny-Ciemny	0,150 kg	_____
Drozdze	0,150 kg	_____
Kminek	0,150 kg	_____
Woda	ok. 7,600 l	_____

Waga ciasta	18,850 kg	

Czas mieszania: Ok. 6 minut obroty wolne i 3 miunty obroty szybkie.

Temperatura: Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 28-29 °C.

Czas spoczynku: Od 5 do 10 minut.

Sposob przygotowania: Po czasie spoczynku ciasto rozwazyc, proponowana nawazka, 1,800 kg i zaokraglic. Gorna powierzchnie posypyc maki zytnia i odstawic do garowni.

Czas garowania: Czas garowania w temp. 28 °C i wilgotnosci 65 % powinien wynosic 60 min.

Proces wypieku: Przy pelnym rozroscie wylozy do pieca o temp. 240 °C z duzym zaparowaniem. Po 3 min.otworzyc cug i temp.zredukowac do 180 °C. Chleby powinny byc mocno wypieczone.

Czas wypieku: Calkowity czas wypieku powinien wynosic 90 minut.