



Premium Ekstrakt Slodowy-Ciemny





Poprzez dodanie naszego produktu Premium Ekstrakt Słodowy-Ciemny pozwala właściwości wiązania ciasta znacznie poprawić. Państwa wypieki otrzymują aromatyczny, słodowy smak z bardzo długim zachowaniem świeżości i apetyczny, brązowy, okruchowy kolor. Premium Ekstrakt Słodowy -Ciemny jest znakomicie przystosowany do produkcji żytniego i pełnoziarnistego pieczywa.



## Przykład receptury:

### Chleb gotowany

### Receptura zakładowa

Premium Czystej Maki Żytniej	5,000 kg	_____
Premium Ekstrakt Słodowy-Ciemny	0,900 kg	_____
Kminek	0,150 kg	_____
Woda ok. 95 °C	8,500 l	_____

-----

Razem, (pozostawić na 3 godz.)	14,550 kg	_____
--------------------------------	-----------	-------

Maka żytnia	5,000 kg	_____
Cukier	0,600 kg	_____
Premium Słodowy Zakwas-Ciemny	0,300 kg	_____
Drożdże	0,300 kg	_____
Sol	0,220 kg	_____

-----

Waga ciasta	20,970 kg	_____
-------------	-----------	-------

## Czas mieszania:

Ok. 12 min obroty wolne i 2 min obroty szybkie.

## Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 29-30 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

## Sposób przygotowania:

Rozwazyc ciasto, nasza propozycja 1,350 kg jeżeli są takie formy do pieczenia, wyrobic kesy i włożyć do formy i odstawić do garowni. Można urozmaicić pieczywo i posypać górną powierzchnię mieszanką ziarnistą.

## Czas garowania:

Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić 60 min.

## Proces wypieku:

Przy pełnym rozroście włożyć formy z ciastem do pieca o temp. 240 °C i dużym zaparowaniu. Po 5 min temp. zredukować do 180 °C. Chleby powinny być mocno wypieczone.

## Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić 60- 75 minut.