



Premium Maxi-Bake



Nasz produkt **Premium Maxi-Bake** jest nowoczesnym , o wysokiej wydajności polepszaczem do produkcji pieczywa pszennego. Niskie dozowanie, 0,5%, jest bardzo ekonomiczne i dla wszystkich typów ciast i sposobów produkcji odpowiedni. Suche i przystosowane do produkcji maszynowej ciasta , zapewniają bezpieczny proces produkcji. Objętości ciasta i długotrwała świeżość wypieków są optymalnie dopasowane.



Przykład receptury:

Bulki zwykłe

Receptura zakładowa

Maka pszenna	10,000 kg	_____
Drożdże	0,350 kg	_____
Premium Zakwas Pszeny	0,200 kg	_____
Sól	0,200 kg	_____
Premium Maxi-Bake	0,050 kg	_____
Woda	ok. 5,600 l	_____

Waga ciasta	16,400 kg	

Czas mieszania:

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

Temperatura:

Optymalna temp. Ciasta powinna wynosić 24-25 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 5 do 10 minut.

Sposób przygotowania:

Mozna wyprodukować na linii bułek, lub tradycyjnie. Rozwałczyć na prasie 1,650 kg, zaokrąglić na zastawie na 10 min. Następnie spresować i zaokrąglić, ułożyć na blachy i odstawić do garowni.

Czas spoczynku:

Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić 35-40 min.

Proces wypieku:

Przy pełnym rozroście bulki ponacić i włożyć do pieca przy temp. 230 °C przy normalnym zaparowaniu. Po 5 min. zredukować temperaturę do 200 °C i po dalszych 10 min. otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 18 do 20 minut.