

Premium Décor-Royal



Nasz produkt **Premium Décor-Royal** to bardzo dobra i popularna mieszanka nasion oleistych i składa się z nasion słonecznika, nasion sezamu i siemienia lnianego. **Premium Décor-Royal** jest doskonały i odpowiedni do posypywania i dekorowania pieczywa oraz nadaje się idealnie jako dodatek do ciasta.



Przykład receptury:

Chleb trzech nasion

Receptura zakładowa

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

Razem (pozostawić ok. 2-4 godz.)	3,040 kg	_____
Premium Extrakt Słodowy-Ciemny	0,100 kg	_____
Ciasto bulkowe	10,000 kg	_____

Waga ciasta	13,140 kg	

Czas mieszania:

Ok. 3 minuty obroty wolne i 2 minuty obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25 -26° C.

Czas spoczynku:

Ok. 25 minut.

Sposób przygotowania:

Rozwazić ciasto na kesy 0,780 kg i zaokrąglić. Pozostawić na krótko i później wydłużyć. Następnie kesy nawilżyć i obtoczyć w **Premium Dekor-Royal**.

Czas garowania:

Czas garowania w temp. 34°C i wilgotności 75 % powinien wynosić 40-50 min.

Proces wypieku:

Przy $\frac{3}{4}$ rozroście kesy ponacić i włożyć do pieca o temp. 230 °C z obfitym zaparowaniem. Po 5 min temp. zredukować do 190 °C i otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 40 do 45 minut.