



Premium Naturalny Zakwas

Poprzez dodanie Premium Naturalny Zakwas jest zawsze zagwarantowane optymalne zakwaszenie. Tak wyprodukowane wypieki otrzymują typowy charakter pieczywa sporządzonego na zakwasie. Pełny aromat i długotrwała świeżość są zagwarantowane.



Przykład receptury:

Chleb żytni

Receptura zakładowa

Maka żytnia	7,000 kg	_____
Maka pszenna	3,000 kg	_____
Premium Naturalna Zakwas	0,400 kg	_____
Premium Ekstrakt Słodowy-Ciemny	0,300 kg	_____
Premium Gold-Stabil	0,200 kg	_____
Sol	0,200 kg	_____
Drożdże	0,150 kg	_____
Kminek	0,150 kg	_____
Woda	ok. 7,600 l	_____

Waga ciasta	19,000 kg	

Czas mieszania:

Ok. 6 minut obroty wolna i 3 minuty obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 28–29 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 5 do 10 minut.

Sposób przygotowania:

Po czasie spoczynku ciasto rozwałkować na kęsy, nasza propozycja, na 1800 kg i zaokrąglić. Górną powierzchnię kęsów posypać makiem żytnim i tak przygotowane odstawić do garowni.

Gärzeit:

Czas garowania w temp. 28 °C i wilgotności 65 % powinien wynosić 60 min.

Proces wypieku:

Przy pełnym rozroście kęsy ciasta włożyć do pieca o temp. 260 °C przy średnim zaparowaniu. Po 2 min otworzyć cug i temp zredukować do 180 °C. Chleby powinny być mocno wypieczone.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić 90 minut.