



Premium Dziki-Czosnek-Kruste

Z naszym produktem Premium Dziki-Czosnek można skutecznie produkować wypieki Śródziemnomorskie. Stabilne ciasta gwarantują bezproblemowe, płynne maszynowo przetwarzanie. To pieczywo można doskonale dopasować do sezonu grilowego, a przy okazji poszerzyć codzienny asortyment drobnego pieczywa.



Przykład receptury:

Dziki czosnek Ciabatta

Receptura zakładowa

Maka pszenna	7,500 kg	_____
Premium Dziki-Czosnek	2,500 kg	_____
Drożdże	0,200 kg	_____
Woda	ok. 6,800 l	_____

Waga ciasta	17,000 kg	

Czas wyrabiania:

Ok. 4 minuty wolne obroty i 12 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25 – 26 ° C.

Czas spoczynku:

Ok. 80 minut w naoliwionych plastikowych boksach.

Proces wyrabiania:

Ciasto po procesie odpoczynku wyłożyć na dobrze posypane mąką żyrnia stół. Plastikowa dzielarka kawałki ciasta o długości ok. 12 cm i wadze ok. 300 g powycinać i podzielić. Kawałki ciasta ułożyć na posypce mąki powielacze i odstawić do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania wynosi w temperaturze 34°C i 75% wilgotności ok. 30 min.

Proces wypieku:

Gotowe już kawałki ciasta wyciągnąć z garowni i na krótko pozostawić. Następnie kawałki ciasta przewrócić do góry i włożyć do pieca o temperaturze 220°C i lekko zaparować. Po pięciu minutach, w zależności od typu pieca, temperaturę zredukować do 180°C i otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić ok. 25 do 30 minut.