



Premium Ser & Cebula-Kruste





Ser z cebula od lat tworzy znakomita kombinacje smakow. Z naszym produktem Premium Ser & Cebula Kruste mozna w krotkim czasie wykonac pyszne i pikantne wypieki. Premium Ser & Cebula-Kruste idealnie nadaje sie do przygotowania modnych przekasek i wypiekow, chetnie spozywanych na przyjeciach.



## Przyklad receptury:

### Ser & Cebula Chleb

### Receptura zakladowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
<b>Premium Ser &amp; Cebula-Kruste</b>	<b>5,000 kg</b>	_____
Olej	0,350 kg	_____
Drozdze	0,350 kg	_____
Woda	ok. 5,400 l	_____
-----		
Waga ciasta	16,100 kg	

## Czas mieszania:

Ok 3 minuty obroty wolne i 7 minut obroty szybkie.

## Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 25 - 26 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 20 minut.

## Sposob przygotowania:

Ciasto rozwazyc na kesy 0,450 kg, zaokraglic i pozostawic na ok. 10 minut i potem wydłużyc. Następnie tak przygotowane chleby nawilżyć i obsypać zolty m serem. Odstawic do garownika.

## Czas garowania:

Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotnosci 75 % powinien wynosic ok. 45 minut.

## Proces wypieku:

Po uplywie czasu garowania, na krotko wyjac z garownika i pozostawic. Następnie naciac i przy srednim zaparowaniu wlozyc do pieca o temperaturze 210 °C. Po 5 minutach w zalezności od typu pieca, temperature zredukowac do 180 °C. Po dalszych 10 minutach otworzyc cug i piec do zlocistego koloru.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten.