



Premium Country-Corn-Kruste

Premium Country-Corn-Kruste jest elastyczna mieszanka która oferuje różne sposoby wyprodukowania wieloziarnistego pieczywa. Dozowania od 10 % do 50% przyniesie pełne bogactwo różnorodnych, pełnych aromatów wypieków. Żywniowo wartościowymi surowcami takimi jak : przemiał pszenicy, sruć soi, nasiona słonecznika, siemie lniane, płatki owsiane oraz proso wypieki charakteryzują się również słodowym , aromatycznym smakiem.



## Przykład receptury:

### Bulki wieloziarniste

### Recep.1

### Recep.2

<b>Premium Country-Corn-Kruste</b>	3,000 kg	5,000 kg
<b>Woda, ok. 40 °C</b>	2,000 l	4,000 l
-----		
<b>Ciasto zrodlo, (pozostwic ok. 30min)</b>	5,000 kg	9,000 kg
<b>Ciasto nabulki</b>	10,000 kg	-----
<b>Maka pszenna</b>	-----	10,000 kg
<b>Premium Malz-Bake</b>	-----	0,350 kg
<b>Sol</b>	-----	0,200 kg
<b>Drozdze</b>	-----	0,400 kg
<b>Woda</b>	-----	ok. 4,900 l
-----		
<b>Waga ciasta</b>	15,000 kg	24,850 kg

## Czas mieszania:

Recept 1: ok. 2 minuty wolne i 2 minuty szybkie obroty.  
Recept 2: ok. 4 minuty wolne i 6 minuty obroty szybkie.

## Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić od 25 do 26 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

## Preces przygotowania:

Ciasto rozwałkować na kęsy 2,100 kg, zaokrąglić i pozostawić na 10 min. Następnie zprasować i dobrze nawilżyć i udekorować **Premium Royal Star** albo **Premium Royal Select** układając na blachach.

## Czas garowania:

Czas garowania w temp. 34°C i wilgotności 75% powinien wynosić od 40 do 50 minut.

## Preces wypieku:

Przy pełnej garze blachy z bulkami wyjąć z garowni i przy temp. 240°C włożyć do pieca przy średnim zaparowaniu. Po 5 min. temperaturę zredukować do 190°C. Na 5 min przed końcem wypieku otworzyć cug.

## Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić 20 minut.