



Premium Ziemniaczanny-Kruste

Z naszym produktem Premium Ziemniaczanny można w prosty sposób zrobić pieczywo o smaku ziemniaczanym. Premium Ziemniaczanny jest to mieszanka z produktów maki pszennej, wybranych ziemniaków oraz przypraw. Pieczywo otrzymuje w ten sposób szczególnie delikatne ugrzyzenie i zachowuje bardzo długo świeżość.



Przykład receptury:

Chleb Ziemniaczanny

Receptura zakładowa

Maka pszenna	7,500 kg	_____
Premium Ziemniaczanny	2,500 kg	_____
Drożdże	0,350 kg	_____
Woda	ok. 6,300 l	_____

Waga ciasta	16,650 kg	

Czas mieszania:

5 minut obroty wolne i 6 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25-26°C.

Czas spoczynku:

Ok. 10 minut.

Sposób przygotowania:

Po czasie spoczynku ciasto rozwałkować na kęsy o wadze 0,550kg i zaokrąglić. Tak zostawić na krótko i później w dużej ilości maki wydłużyć i włożyć do koszyków. Tak przygotowane kęsy ciasta odstawić do garowni.

Proces wypieku:

Powinien wynosić w temperaturze 34°C i wilgotności 75% ok. 45 minut.

Proces wypieku:

Przy $\frac{3}{4}$ garze, chleby odwrócić słuzem do góry i przy temperaturze 220°C włożyć do pieca. Po minucie mocno zaparować i po następnych 5 minutach temperaturę zredukować do 180°C. Na 10 minut przed upływem czasu wypieku otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 35 do 40 minut.