



Premium Złota Kukurydza

Nasz produkt Premium Złota Kukurydza jest wyjątkowa mieszanka, przystosowana do różnorodnego użycia zarówno do chleba, bułek, batonów jak i pieczywa na przyjęcia okolicznościowe. Piękne, drobne okruchy, które są na skorce pieczywa, zachwycają swoim złotym-złotym kolorem. Smak produktu charakteryzuje się szczególnymi przyprawami połączonych z chrupiącą skorą odpowiadającą każdemu konsumentowi. Stabilne, suche i wlotne ciasta zapewniają bezpieczny, końcowy wypiek pieczywa.



Przykład receptury:

Chleb Kukurydziany

Receptura zakładowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
Premium Złota Kukurydza	5,000 kg	_____
Drożdże	0,300 kg	_____
Woda	ok. 5,200 l	_____

Waga ciasta	15,500 kg	

Czas mieszania:

3 minuty obroty wolna i 6 minut obroty szybkie.

Temperatura:

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

Czas spoczynku:

Ok. 20 minut

Sposób przygotowania:

Ciasto rozwałkować na kęsy 0,450 kg, zaokrąglić i na krótko pozostawić. Po krótkim czasie wydłużyć. Gotowe tak kęsy można nawilżyć i udekorować granulami kukurydzianymi. Odstawić do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić ok. 45 minut.

Proces wypieku:

Po czasie garowania kęsy wyjąć z garowni i pozostawić na obsuczenie, potem kęsy naciąć i przy temperaturze 210 °C włożyć do pieca przy średnim zaparowaniu. Po 5 minutach temperaturę zredukować do 180 °C. Podanych 10 minutach otworzyć cug i wypiec do złotego koloru.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 25 do 30 minut.