



Premium Chrupiacca Bagietka

Nasza Premium Chrupiaca Bagietka zawsze smaczna i na kazda okazje. Chrupiaca delikatna skorka z gruba porowatoscia. Mmmh, a jak pachnie!! Cenne kwas foliowy, mangan, cynk, magnez sa w kilekach pszenicy i zapewniaja niepowtarzalny smak. Moztna bardzo latwo i szybko wyprodukowac z nasza Premium Chrupiaca Bagietka idealne pieczywo. Produkt przystosowany do roznorodnej produkcji.



Przyklad receptury:

Bagietki

Receptura zakladowa

Maka pszenna	9,000 kg	_____
Premium Chrupiaca Bagietka	1,000 kg	_____
Drozdze	0,180 kg	_____
Woda	ok. 6,800 l	_____

Waga ciasta	16,980 kg	

Czas mieszania:

Ok. 4 minuty obroty wolne i 8 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic od 23 do 25 °C.

Czas spoczynku ciasta:

Ok. 7,000 kg ciasta w naoliwionych pojemnikach ok. 60 minut.

Sposob przygotowania:

Proponowana nawazka 0,360 kg, odciete kesy ciasta luzno zaokraglic i lekko wydłużyc. Po krotkim czasie wydłużyc do prawidlowej juz dlugosci i ulozyc na blachach. Tak przygotowane odstawic do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania w temperaturze 28 °C i wilgotnosci 65 % powinien wynosic od 65 do 70 minut.

Proces wypieku:

Po osiagnieciu niecalkowitego rozrostu, nacinamy kesy i wkładamy do pieca o temperaturze 230 °C i srednim zaparowaniem. Po 5 minutach temperature zredukowac do 190 °C i po dalszych 15 otworzyc cug i wypiekamy do zlocistego koloru!

Czas wypieku:

Calkowity czas wypieku powinie wynosic od 24 do 28 minut.