



Premium Oriental-Kruste



Z naszym produktem Premium Oriental Kruste można wypieć w krótkim czasie pyszne, o niepowtarzalnym smaku wypieku. Przyprawy z Orientu i dalekiego wschodu są głównym składnikiem tej ekskluzywnej mieszanki. Wypieki z tego produktu najlepiej pasują do sezonu grilowego ale również rozszerzają codzienny asortyment pieczywa, chleb, bułki, bagietki, pity. Proponujemy do jeszcze bardziej wyszukanego smaku i wyglądu, udekorować naszym Premium Dékor Oriental!



Przykład receptury:

Chleb Oriental

Receptura zakładowa

Maka pszenna	5,000 kg	_____
Premium Oriental-Kruste	5,000 kg	_____
Drożdże	0,350 kg	_____
Olej	0,200 kg	_____
Woda	ok. 5,400 l	_____

Waga ciasta	15,950 kg	

Czas mieszania:

Ok. 4 minuty obroty wolne i 7 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25–26 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 20 minut.

Preces przygotowania:

Ciasto rozwałkować na kęsy 0,450 kg, zaokrąglić i na krótko pozostawić. Później wydłużyć, nawilżyć i obtoczyć w **Premium Dékor Oriental**. Tak przygotowane odstawić do garowni.

Czas growania:

Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotności 75 % powinien wynosić 45 min.

Preces wypieku:

Przy pełnym rozroście kęsy ciasta wyjąć z garowni i pozostawić do obsuszenia. Następnie naciąć i włożyć do pieca o temp. 210 °C przy średnim zaparowaniu. Po 5 min temp zredukować do 180 °C. Po upływie dalszych 10 min otworzyć cug w wypiekac do złotego-karmelowego koloru.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 25 do 30 minut.