



Premium Zytiria Moc



Nasz produkt Premium Zytνια Moc jest podstawowa mieszankan dla mocnych, pozywnych i zakwaszony wypiekow zytnich. Stabilen ciasta i atrakcyjne objetosci dodaja temu produktowi na rowni z zachowaniem dlugiej swiezosci w pieczywie, szczegolnego aromatu.



## Przyklad receptury:

### Chleb zytni

### Receptura zakladowa

Maka zytνια	4,000 kg	_____
Maka pszenna	3,000 kg	_____
<b>Premium Zytνια Moc</b>	3,000 kg	_____
Drozdze	0,300 kg	_____
Woda	ok. 7,200 l	_____
-----		
Waga ciasta	17,500 kg	

**Czas mieszania:** 7 minut obroty wolne i 5 minut obroty szybkie.

**Temperatura:** Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 27-29 °C.

**Czas spoczynku:** Ok. 10 minut.

**Sposob przygotowania:** Ciasto rozwazyc na kesy 0,900 kg, zaokraglic i wydłużyc. Odstawic do garowni.

**Czas garowania:** Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotnosci 75 % powinien wynosic ok. 45 minut.

**Proces wypieku:** Po uplywie czasu garowania kesy posypac maki zytνια i ponacinac. Wlozyc do pieca o temp. 240 °C z srednim zaparowaniem. Po uplywie 3 minut temp. zredukowac do 190 °C i otworzyc cug.

**Czas wypieku:** Calkowity czas wypieku powinien wynosic od 45 do 50 minut.