



Premium Panefit Krolweski

Z naszym produktem Premium Panefit Krolweski mozna w latwy i szybki sposob wyprodukowac aromatyczne, makroporowate i smaczne specjalnosci takie jak : ciabatta, ciabattinos, chrupiace paluszki, foccacia jak rowniez wiele innych specjalow. Stabilne ciasta zapweniaja bezpieczna produkcje oraz wysoki chlonosc wody jest gwarantowana. Produkcja maszynowa rowiez jest bezproblemowo zapewniona



Przyklad receptury:

Chleb Krolweski

Receptura zakladowa

Maka pszenna		9,000 kg	_____
Premium Panefit Krolweski		1,000 kg	_____
Drozdze		0,150 kg	_____
Woda	ok.	6,800 l	_____

Waga ciasta		16,950 kg	

Czas mieszania: Ok. 4 minuty wolne obroty i 12 minut obroty szybkie.

Temperatura: Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 25–26 °C.

Czas spoczynku: Ok. 80 minut w naoliwionych plastikowych pojemnikach.

Sposob przygotowania: Po czasie spoczynku ciasto wylozyc na posypane maku zytnia stol. Nastepnie podzielic ciasto na kesy o szerk. 12 cm i wadze ok.0,380 kg. Ulozyc na blachach z pergaminem z wstawic do garowni.

Czas garowania: Czas garowania w temp. 34 °C i wilgotnosci 75 % powinien wynosic 30 min.

Proces wypieku: Przy pelnym rozroscie wyjac z garowni i na krotko pozostawic do obsuczenia. Nastepnia wlozyc do pieca przy temp. 220 °C z srednim zaparowaniem. Po 5 min otworzyc cug i temp.zredukowac do 180 °C.

Czas wypieku: Calkowity czas wypieku powinien wynosic 28-35 minut.