



Premium E-Free-Bake



Premium E-Free-Bake jest uniwersalnym polepszaczem do pieczywy pszennej. Zawartosc zlozonych enzymow pozwalaja na odstapienie od sztucznych emulgatorow. Wyszukane maki slodowe zapewniaja szczegolny aromat i gwarantuja zarazem delikatna, lupliwa skorke i dlugotrwała kruchosć. Z nich wykonane pieczywo moze byc z deklaracją zapakowane. Wypieki bez emulgatorow sa mozliwe.



Przykład receptury:

Chleb pszenny

Receptura zakładowa

Maka pszenna	10,000 kg	_____
Premium-E-Free-Bake	0,200 kg	_____
Drozdze	0,300 kg	_____
Premium-Zakwas-Pszenny	0,300 kg	_____
Margaryna	0,200 kg	_____
Sol	0,200 kg	_____
Woda	ok. 5,900 l	_____

Waga ciasta	17,100 kg	

Czas mieszania: 3 minuty obroty wolne i 6 minut obroty szybkie.

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

Czas spoczynku: Ok. 15 minut.

Sposob przygotowania: Kesy o wadze 0,550 kg zaokrąglie i na krotko pozostawic. Nastepnie wydłużyc i ulozyc na blachy lub w koszyki i odstawic do garowni.

Czas garowania: Czas garowania w temp.34 °C i wilgotnosci 75 % powinien wynosic 40 min.

Proces wypieku: Przy nie pelnym rozroscie kesy ponacinac i przy normalnym zaparowaniu wlozyc do pieca o temp. 220°C. Po 5 min temp.zredukowac do 180 °C. Na 10 min przed uplywem czasu wypieku, otworzyc cug.

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