

Bułka owsiana



Opis:

Jest produktem chętnie kupowanym i poszukiwanym przez klientów ze względów smakowych i zdrowotnych. Jest źródłem węglowodanów oraz dużej ilości błonnika. Bułka bardzo sycąca. Posiada dużo witamin grupy B/B1,B2,B6,B12/. Po wypieku długo zachowuje świeżość. Idealna na śniadanie, świetnie smakuje z wędliną, serami jak i z konfiturą, znakomita baza na kanapki.

Receptura:

Mąka pszenna typ 500	55kg
Mąka pszenna typ 1850	10kg
MIX	35kg
Drożdże	4kg
Woda	60kg
Ciasto	164kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.80g
Garowanie	40min
Czas pieczenia	12min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Płatki owsiane, mąka żytnia, sól, słód jęczmienny, gluten, cukier, kwas askrobinowy, enzymy: ksylanaza, amylaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem