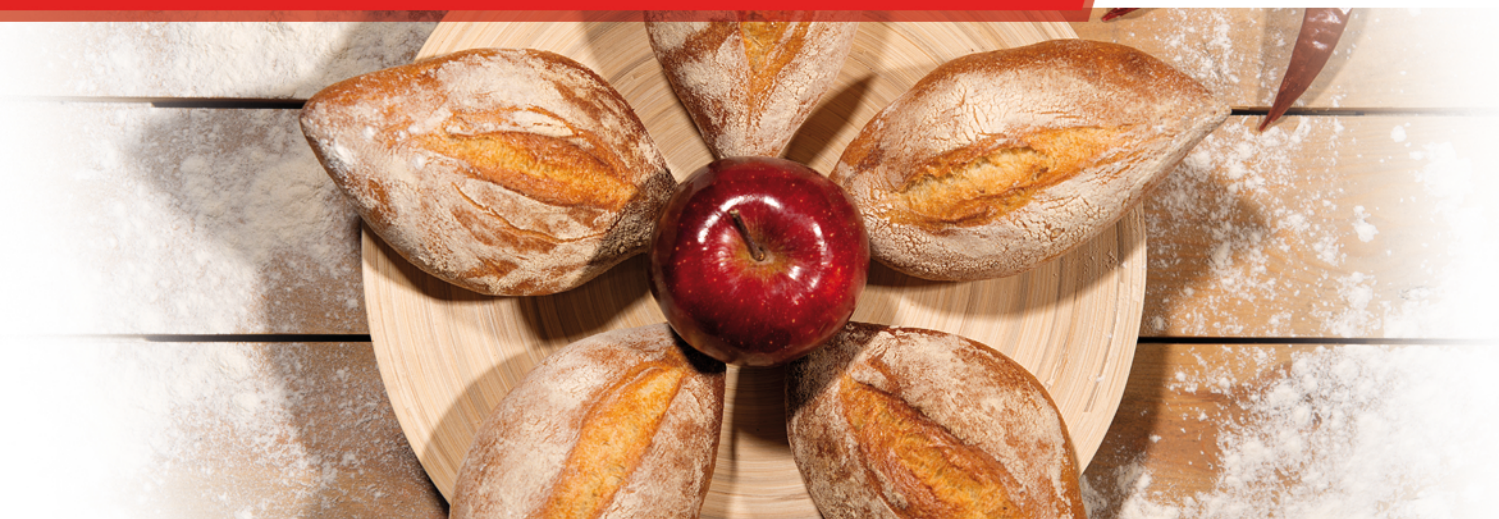


# Pieczyno włoskie z oregano



## Opis:

Delikatny pszenny chleb. Porowata struktura miękkiszu, uzyskiwana jest dzięki oryginalnej recepturze. Wilgotna struktura ciasta sprawia, że jest wyjątkowe i dlatego utrzymuje swą świeżość. Produkt utrzymuje wspaniały smak i intensywny aromat przez długi czas po wypieku. Idealny do kompozycji kanapkowych.

## Receptura:

Mąka pszenna typ 550	100kg
MIX	15kg
Drożdże	3kg
Olej	2kg
Woda	70kg
Ciasto	190kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	3min
Szybkie obroty	8min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45min
Naważka	ok.80g
Garowanie	50min
Czas pieczenia	15min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Skład:

Płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól, suchy kwas pszenny, gluten, sól pszenny, lecytyna sojowa, glukoza, sól jęczmienny, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

## Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft