

Bułka orkiszowa



Opis:

Orkisz to nic innego jak odmiana pszenicy, która przez długie lata nie została zmodyfikowana. Cieszy się dużym zainteresowaniem klientów. Osoby, które nie tolerują mąki pszennej mogą bez obaw spożywać wypieki z mąki orkiszowej. Orkisz zapobiega rozwojowi miażdżycy. Mąka orkiszowa nie jest szeroko dostępna, ze względu na specyfikę uprawy. Sprawia to, że bułka orkiszowa jest droższa od bułki pszennej. Stanowi ona idealną podstawę pierwszego śniadania.

Receptura:

Mąka pszenna typ 500	65kg
Mąka pszenna typ 1850	10kg
MIX	35kg
Drożdże	4kg
Woda	60kg
Ciasto	174kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	8min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	10min
Naważka	ok.80g
Garowanie	40min
Czas pieczenia	12min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Mąka orkiszowa, płatki żytnie, ziarno słonecznika, mąka pszenna Graham, sól, suchy kwas pszenny, mąka sojowa, płatki ziemniaczane, sól jęczmienny, glukoza, kwas cytrynowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft