

Bułka wieloziarnista



Opis:

Użyte ziarna są bogate w wiele cennych substancji odżywczych i czynią bułkę bardziej luksusową. Z roku na rok zdobywa coraz większe uznanie klientów i stanowi znaczny udział w sprzedaży. Posiada bardzo delikatny miękisz pszenny. Smaczna i zdrowa baza do niebanalnej kanapki zarówno na słodko i słono.

Receptura:

Mąka pszenna typ 550	100kg
MIX	50kg
Drożdże	5kg
Woda	85kg
Ciasto	240kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	3min
Szybkie obroty	8min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.80g
Garowanie	40min
Czas pieczenia	25min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Skład:

Soja łamana, siemię lniane, płatki żytnie, słonecznik łuskany, słód jęczmienny, sól, gluten, suchy kwas pszenny, cukier, glukoza, lecytyna sojowa, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem