

## Mix orkiszowy 100 % - gotowa propozycja dla piekarń

Mix orkiszowy Gdańskie Młyny jest w 100 % gotową mieszanką chlebową, opartą wyłącznie na mąkach orkiszowych, przeznaczoną do wyprodukowania ciasta metodą jednofazową. Zalecany jest do produkcji chlebów formowych o dużej wydajności. Proces wytwarzania mixu i dobór składników pozwala na wytwarzanie chleba z czystą etykietą. Mieszanka została dodatkowo wzbogacona w błonnik lniany oraz ziarna lnu.



### Receptura na chleb

Składniki	Chleb wypiekany w formach	Chleb wypiekany na trzonie wypiekowym
Mix Orkiszowy GM	10 kg	10 kg
Drożdże	0,2 - 0,3 kg	0,3 - 0,4 kg
Woda	8 kg	6,5 - 7 kg

### Zalecenia technologiczne do produkcji chleba formowego

- wszystkie składniki przewidziane recepturowo wkładamy do dzieży i miksujemy (miesimy) ciasto: 3 minuty wolno i 6 minut szybko
- dobrze wyrobione ciasto powinno mieć temperaturę 27-29°C
- ciasto po zamieszaniu poddajemy spoczynkowi w dzieży minimum 30 minut, lecz nie dłużej niż 1 godzinę
- wyrośnięte ciasto dzielimy na kęsy (bochenki) i nie poddajemy kształtowaniu (zaokrągłaniu, wydłużaniu) wkładamy bezpośrednio do forem wysmarowanych olejem
- ciasto nałożone do forem ugniatamy i wygładzamy powierzchnię chleba ręką zwilżoną wodą
- ciasto w foremkach poddajemy rozrostowi końcowemu - około 60 minut (do uzyskania pełnego rozrostu)
- wyrośnięte bochenki wsadzamy do pieca o temperaturze 220-240°C i pieczemy do uzyskania w miękiszu minimum 97°C