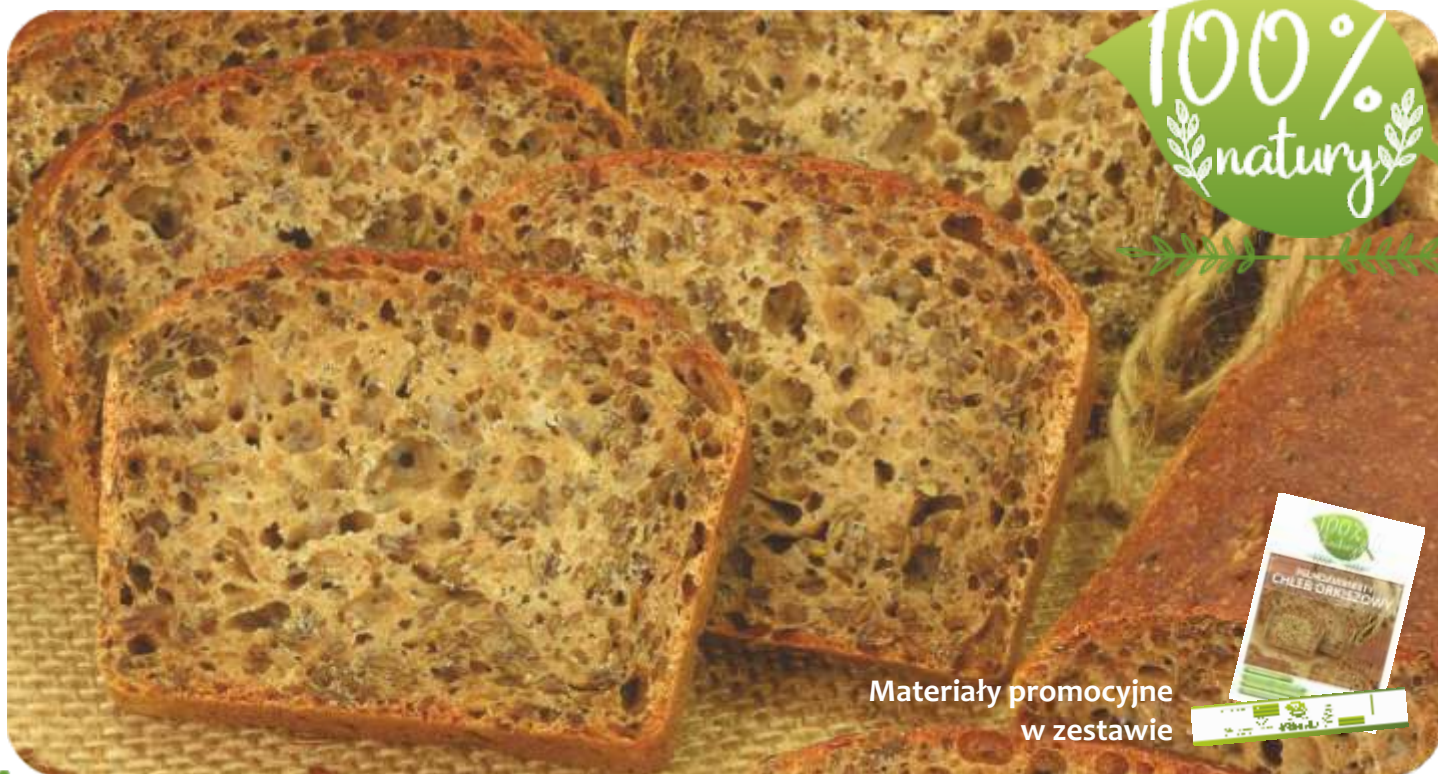


MIX 100% ORKISZOWY



Materiały promocyjne
w zestawie

O produkcie:

Mix 100% orkiszowy jest gotową mieszanką chlebową, opartą wyłącznie na mące orkiszowej. Pozwala na przygotowanie 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.

bez polepszaczy

Clean Label - czysta etykieta

wzbogacony o błonnik lniany

tylko naturalne składniki

w 100% z mąki orkiszowej

Sposób przygotowania:

Chleb wypiekany w formach

Składniki	
Mix 100% Orkiszowy	10 kg
Drożdże	0,2 - 0,3 kg
Woda	8 kg

Chleb wypiekany na trzonie

Składniki	
Mix 100% Orkiszowy	10 kg
Drożdże	0,3 - 0,4 kg
Woda	6,5 - 7 kg

Wykonanie:

- łączymy składniki ciasta - czas miesienia: 3 minuty wolno i 6 minut szybko; temperatura ciasta: 27-29°C
- ciasto po zamieszaniu poddajemy spoczynkowi w dzieży min. 30 minut, lecz nie dłużej niż 1 godzinę
- wyrośnięte ciasto dzielimy na kęsy (bochenki) i wkładamy bezpośrednio do forem wysmarowanych olejem; nie poddajemy kształtowaniu
- ciasto nałożone do forem ugniatamy i wygładzamy powierzchnię chleba ręką zwilżoną wodą
- ciasto w foremkach poddajemy fermentacji końcowej - około 60 minut (do uzyskania pełnego rozrostu)
- pieczemy w temperaturze 220-240°C do uzyskania w miększu minimum 97°C



Gdańskie Młyny

tel.: + 48 58 763 48 98 / 99
mail: zamowienia@gdanskimlyny.pl