

# MIX CHRUPEK



## O produkcie:

**Mix Chrupek** jest gotową mieszanką do wypiekania ciemnego chleba o wyjątkowo **chrupiącej**, spękanej skórce i słodko-kwaśnym smaku.

Mix pozwala na wytwarzanie ciasta metodą jednofazową.

Dodatek mikronizowanych błonników sprawia, że skórka chleba pęka podczas pieczenia w charakterystyczny sposób oraz jest bardzo **chrupka**. Ich zawartość wydłuża również świeżość pieczywa.

Błonnik pszenny decyduje o gąbczastej strukturze miękiszu. Zastosowanie błonnika jabłkowego wydobywa kwaśno-owocowy smak pieczywa. Naturalny, długo fermentowany sól litewski nadaje ciastu słodkości i powoduje, że chleb nabiera szlachetnej ciemnej barwy.

bez polepszaczy

Clean Label - czysta etykieta

wyjątkowo **CHRUPIĄCA** skórka

wzbogacony o dwa błonniki

delikatny słodko-kwaśny smak

tylko naturalne składniki

## Sposób przygotowania:

Chleb wypiekany na trzonie

Składniki	
Mix Chrupek	10 kg
Drożdże	0,3 - 0,4 kg
Woda	6,2 - 6,5 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. 10 minut, max. 30 min.
- wyrośnięte ciasto dzielimy na kęsy (bochenki), poddajemy kształtowaniu (zaokrąglaniu), ukształtowany (okrągły) chleb układamy na płaskiej powierzchni, posypanej obficie mąką i wkładamy żytnią, układamy okrągłe kęsy splotem (śluzą) na posypanej powierzchni,
- chleb ugniatamy (rozpłaszczamy) i układamy go na aparacie załadowniczym lub blasze białą mączną powierzchnią do góry i poddajemy fermentacji (zabieg rozpłaszczania i obracania pozwoli na uzyskanie po wypieku nieregularnych pęknięć skórki)
- kęsy (bochenki) poddajemy rozrostowi przez 40-60 min.
- wyrośnięte bochenki pieczemy w temperaturze 220-240°C, do uzyskania w miękiszu minimum 97°C i mocno wybarwionej skórki



**Gdańskie Młyny**

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