

MIX FARRO



Materiały promocyjne
w zestawie

O produkcie:

Mix Farro jest 100 % mieszanką do produkcji chlebów z prastarego zboża – płaskurki. Może być wykorzystywana zarówno do produkcji chleba formowego, jak też innego rodzaju pieczywa. Skomponowana jest z pełnoziarnistej mąki z tego pradawnego zboża oraz mąki żytniej chlebowej. Dodatkowo została wzbogacona ziarnem soczewicy oraz słonecznika i błonnikiem jabłkowym. Płaskurka inaczej zwana Farro, jest to pradawna pszenica uprawiana już na szeroką skalę w Cesarstwie Rzymskim.

bez polepszaczy

Clean Label - czysta etykieta

wzbogacony o błonnik jabłkowy

tylko naturalne składniki

z przewagą mąki z płaskurki (Farro)

Sposób przygotowania:

Chleb wypiekany w formach

Składniki	
Mix Farro	10 kg
Drożdże	0,2 - 0,3 kg
Woda	7,5 kg

Chleb wypiekany na trzonie

Składniki	
Mix Farro	10 kg
Drożdże	0,2 - 0,3 kg
Woda	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), poddajemy kształtowaniu (zaokrągłaniu, wydłużaniu) i wkładamy bezpośrednio do forem wysmarowanych olejem;
- ciasto nałożone do forem ugniatamy
- 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