

Bułka ciemna ze słonecznikiem



Opis:

Ulubiona przez konsumentów, posiada ilości witamin grupy B witaminy A, E oraz żelaza.

Dodatek nasion wzbogaca pieczywo w nienasycone kwasy tłuszczowe.

Smaczna o delikatnym aromacie.

Idealna do kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna typ 550	100kg
Słonecznik łuskany	40kg
MIX	25kg
Drożdże	4kg
Woda	78kg
Ciasto	247kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.80g
Garowanie	45min
Czas pieczenia	20min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Skład:

Mąka żytnia, mąka pszenna, sól jęczmienny, sól, gluten, glukoza, kminek mielony, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

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