

6% polepszacz do grahamki



Opis:

Bułka bardzo sycąca. Posiada delikatny miękisz i delikatną skórkę. Bułki są lekkie. Ich lekkość jest zasługą mieszanek mąk. Są pyszne. Świetnie się komponują do kanapek z żółtym serem.

Idealna na pierwsze śniadanie.

Receptura:

Mąka pszenna typ 500	50kg
Mąka pszenna typ 1850	50kg
MIX	6kg
Drożdże	3kg
Sól	2.1kg
Woda	65kg
Ciasto	176.1kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.80g
Garowanie	40min
Czas pieczenia	12min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Płatki ziemniaczane, gluten, suchy kwas pszenny, mąka pszenna, słód jęczmienny, enzymy: amylaza, ksylanaza, glukoza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem