



Siemię lniane



Ślonecznik



Płatki kukurydziane

Opakowanie: worek 20 kg
Paleta: 800 kg
Termin przydatności: 12 miesięcy

Hausmarkenmix - Siła Ziaren 30%

30% mieszanka mąk: pszennej, żytniej, sojowej do różnorodnego zastosowania. Zawiera min. płatki kukurydziane, ślonecznik i siemię lniane - bogate źródło błonnika, manganu, witamin z grupy B, C i E. **Hausmarkenmix to szybka i łatwa produkcja szerokiego asortymentu pieczywa o swojskim charakterze.**



doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rozwoj

CENTRALA:
Pyskowitz, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Gieldowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz

Receptury



Chleb Szlachecki

| | |
|---------------------------------|----------|
| Mąka żytnia T720 | 6,000 kg |
| Mąka pszenna T550 | 4,000 kg |
| Mieszanka Hausmarkenmix Suprima | 2,000 kg |
| Kwas chlebowy | 0,30 kg |
| Sól | 0,20 kg |
| Drożdże | 0,25 kg |
| Woda temp. ok 34 - 36°C | 9,000 kg |

Wykonanie:

Czas miesienia: 12 min - na wolnych obrotach, miarkiarką spiralną. Temp. ciasta 28 - 38°C.

Rozrost:

Zostawić ciasto do odpoczynku na ok 15 min, następnie podzielić na kęsy ok 0,60 kg. Przygotowane i uformowane kęsy udekorować mąką żytnią lub posypką dekoracyjną Suprima. Poddać rozrostowi przez ok 35 - 50 min w temp. 36°C i wilgotności 75%.

Wypiek:

Temp. początkowa 230°C, spadająca do 210°C. Wypiek z zaparowaniem (w zależności od typu pieca). Po 10 min odprowadzić nadmiar pary z komory wypiekowej. Czas wypieku ok 60 min przy gramaturze ok 0,60 kg.



Chleb Austriacki

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Mąka żytnia T720 | 8,000 kg |
| Mąka pszenna T550 | 2,000 kg |
| Mieszanka Hausmarkenmix Suprima | 4,000 kg |
| Kwas chlebowy | 0,40 kg |
| Sól | 0,20 kg |
| Drożdże | 0,30 kg |
| Woda temp. ok 34 - 36°C | 10,800 kg |

Wykonanie:

Czas miesienia: 12 min - na wolnych obrotach, miarkiarką spiralną. Temp. ciasta 28 - 38°C.

Rozrost:

Zostawić ciasto do odpoczynku na ok 20 min, następnie podzielić na kęsy ok 0,50 kg. Przygotowane i uformowane kęsy poddajemy rozrostowi w temp. 36°C i wilgotności 75% przez ok 35 - 40 min.

Wypiek:

Temp. początkowa 230°C, spadająca do 210°C. Wypiek z zaparowaniem, po ok 10 min odprowadzić nadmiar pary z komory wypiekowej. Czas wypieku ok 60 min, przy gramaturze 0,50 - 0,70 kg.

Bułeczki wieloziarniste

| | |
|---------------------------------|----------|
| Mąka pszenna T550 | 3,000 kg |
| Mieszanka Hausmarkenmix Suprima | 1,000 kg |
| Polepszacz Kamerun Suprima | 0,015 kg |
| Sól | 0,008 kg |
| Drożdże | 0,016 kg |
| Woda temp. ok 34 - 36°C | 2,400 kg |
| Mielony kminek | 0,002 kg |

Wykonanie:

Czas miesienia: 2 min - na wolnych obrotach, 7 - 8 min na szybkich obrotach. Temp. ciasta 28 - 38°C

Rozrost:

Przygotowane ciasto podzielić na presy i odstawić do spoczynku na ok 15 min. Następnie presy podzielić w dzielarce, zaokrąglić lub wydłużyć i udekorować wg uznania. Przygotowane kęsy ułożyć na blachach wyłożonych papierem lub odpowiednio natłuszczonych. Garować przez ok 30 - 40 min w temp. 36°C i wilgotności 75%.

Wypiek:

Temp. początkowa 230°C, spadająca do 210°C. Wypiek z zaparowaniem. Czas wypieku ok 15 - 20 min.

doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Płk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz