



Świeżość



Stabilność
garowania



Znakomita
objętość

Opakowanie: worek 10 kg
Paleta: 800 kg
Termin przydatności: 12 miesięcy

Polepszacz do pieczywa żytniego Roggenstabil

Doskonały polepszacz 1-2 % do przedłużania świeżości pieczywa żytniego, mieszanego i żytnio- pszennego. Użycie polepszacza gwarantuje powtarzalną jakość pieczywa, poprawę struktury miększu, a co za tym idzie również jego wilgotność i porowatość. Produkt zapewnia dużą stabilność ciasta podczas procesu technologicznego.



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



Wspólnie Tworzymy Rozwoj

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. 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 żytni na zakwasie

Zakwas:

Mąka żytnia razowa T2000	3,00 kg
Woda	2,50 kg
Dojrzały zakwas	0,15 kg

Zakwas:

Przygotowujemy zakwas i odstawiamy na 14-16 godzin w temperaturze 21°C, aby dojrzał.

Mąka żytnia T2000	5,00 kg
Mąka pszenna T750	5,00 kg
Woda	6,80 kg
Drożdże	0,015 kg
Orzechy włoskie	2,50 kg
Zakwas	5,65 kg
Sól	0,180 kg
Roggenstabil Suprima	0,200 kg

Wykonanie:

Wkładamy do dzieży wszystkie składniki z zakwasem tężynie, oprócz orzechów. Mieszamy w mieszarce spiralnej przez 3 minuty na wolnych obrotach i przez 3-4 minuty na szybkich. Ciasto powinno mieć średnio wykształconą siatkę glutenową. Dodajemy orzechy i mieszamy na szybkich obrotach aż do uzyskania jednolitego ciasta. Wymagana temperatura ciasta to 25°C do 27°C.

Rozrost:

Po zakończeniu mieszania, ciasto pozostawiamy na 1 godzinę do odpoczynku.

Dzielenie i formowanie:

Dzielimy ciasto na porcje o wadze 0,70 kg i formujemy bochenki o okrągłym lub podłużnym kształcie. Poddajemy rozrostowi około 1 godzinę w komorze fermentacyjnej w temp. 38 °C i wilgotności 75 %.

Rozrost końcowy:

Podzielone kęsy poddajemy rozrostowi końcowemu przez 50-60 minut w temperaturze 25-27 °C, wilgotność 75 %.

Wypiek:

Wypiek z zaparowaniem, po 5-6 min. zwolnić parę z komory wypiekowej. Wypiek w temperaturze 240 °C przez 15 minut i temperaturze opadającej do 200 °C przez 20 - 25 minut.



Chleb żytni na zakwasie bez drożdży

Mąka żytnia T720	3,00 kg
Dojrzały kwas piekarski	3,00 kg
Woda	4,00 kg
Sól	0,15 kg
Roggenstabil Suprima	0,20 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki tężymy razem (pomijając 1 litr wody ponieważ ciasto jest bardzo luźne). Nie dodanie całej ilości wody w pierwszej fazie mieszania spowoduje lepsze połączenie wszystkich składników. Ciasto mieszamy 10 min. na wolnych obrotach. Po 3 min. mieszania dodajemy pozostałą ilość wody (1l) i mieszamy przez 7 minut. Temperatura ciasta 28 °C.

Rozrost:

Po zakończeniu mieszania ciasto pozostawiamy na 30 min do odpoczynku. Dzielimy na kęsy, wkładamy do form przy użyciu wody a nie mąki. Poddajemy rozrostowi przez około 1 godzinę w komorze fermentacyjnej w temp. 38 °C i wilgotności 75 %.

Wypiek:

Temperatura wypieku 230 °C opadająca do 190 °C w zależności od rodzaju pieca. Przy naważce 600g czas pieczenia 1h. Wypiek z zaparowaniem i odprowadzeniem pary z komory wypiekowej po 1 - 2 min.

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



Wspólnie Tworzymy Rozsój

CENTRALA:
Pyskowice, 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