



PANEFIT WIEJSKI Z KAPUSTĄ

20% mieszanka do produkcji pieczywa z kapustą

Panefit Wiejski z kapustą to mieszanka do wyrobu pieczywa, które charakteryzuje się delikatnie wilgotnym miększym z grubą twardą skórką. Dzięki dodatkowi kapusty suszonej, chleb nabrął wyjątkowego smaku i aromatu. Jak wskazuje nazwa "Panefit Wiejski z kapustą" ma smak swojskiego chleba pieczonego przez gospodynie domowe.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Panefit Wiejski z kapustą Suprima	1,000 kg
Mąka pszenna T 550	4,000 kg
Drożdże	0,070 kg
Woda do ciasta	3,500 kg
	8,570 kg

Przygotowanie:

wszystkie składniki łączymy razem i miesimy ciasto. Czas mieszenia 4 minuty na wolnych obrotach i 8-10 minut na szybkich (w zależności od rodzaju maszyny), do dobrego wyrobienia ciasta. Temperatura ciasta około 24°C.

Po zamiesieniu należy kęs ciasta przełożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i zostawić w temp. pokojowej (około 20°C) na 90 minut. Po upływie danego czasu dzielimy delikatnie ciasto na porcje, aby nie zniszczyć struktury ciasta powstałej w wyniku leżakowania.

Kęsy delikatnie zaokrąglić i uformować bochenki w kształcie węzła, bądź wydłużyć i skręcić (na bochenki podłużne). Uformowane kęsy obtoczyć w mące i następnie przełożyć do koszyczków o odpowiednim kształcie i wstawiamy do komory fermentacyjnej na około 35 minut. Po tym czasie nacinamy lub nie, i wykładamy bochenki na aparaty samozładowcze i wypiekamy.

Wypiek z lekkim zaparowaniem. Temperatura początkowa 230°C spadająca do 200°C. Czas wypieku dostosować do wielkości porcji ciasta. Po 1 minucie należy odprowadzić parę z komory wypiekowej. Czas wypieku: od 40 do 55 minut.



Opakowanie: worek 25 kg
Paleta: 750 kg
Termin przydatności:
9 miesięcy

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 12
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 59 848 11 24
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 237 51 51
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

www.polmarkus.com.pl



/ polmarkus



/ polmarkus