



PANEFIT 8 ZIAREN

50% mieszanka do produkcji pieczywa wielozziarnistego

Panefit 8 ziaren to 50 % mieszanka o niezwykłych walorach smakowych i zdrowotnych do produkcji pieczywa wielozziarnistego i innych wyrobów piekarniczych.

Dzięki odpowiednio dobranym składnikom gotowe pieczywo jest aromatyczne i długo zachowuje walory smakowe. W swoim składzie zawiera płatki zbóż chlebowych, soję, słonecznik i sezam, które są naturalnym źródłem witamin i minerałów.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Panefit 8 ziaren	10,000 kg
Mąka pszenna T 550	10,000 kg
Drożdże	0,800 kg
Woda	11,000 L
	31,800 kg

Wykonanie:

Panefit 8 ziaren (10 kg) namoczyć w 9 L wody o temperaturze ok. 26°C. Odstawić na około 60 minut, dodać 10 kg mąki pszennej T 550, około 2 L wody i drożdże.

Czas miesienia:

Miesić ciasto 5 minut na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich obrotach.

Temperatura ciasta:

Temperatura ciasta to 26- 28°C. Fermentacja wstępna około 15 minut.

Podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w mieszance wielozziarnistej Multi Słoneczny Suprima. Ułożyć w foremkach. Fermentacja końcowa 40-50 minut.

Wypiek:

Wypiek 30-40 minut w temperaturze 230-240°C z zaparowaniem pieca.



Opakowanie: worek 25 kg

Paleta: 750 kg

Termin przydatności: 9 mc