



Czosnek  
nieźwiedzi



Stół pszenny



Mąka sojowa

**Opakowanie:** worek 10 kg  
**Paleta:** 750 kg  
**Termin przydatności:** 12 miesięcy

# Panefit Dziki Czosnek

Panefit „Dziki Czosnek” to 25% mieszanka z dużą zawartością dzikiego czosnku w postaci zielonych liści, który nadaje specyficzny smak i zapach pieczywu oraz jego indywidualny charakter. Z mieszanki można wypiekać różnorodny asortyment drobnego pieczywa jak bułeczki, bagietki, paluchy, pizzerinki, a po dodaniu kwasu i mąki żytniej chlebki. Panefit ten jest także doskonałą propozycją do produkcji pieczywa grillowego.



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. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Łódzka 46  
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



## Receptura podstawowa

Panefit Dziki Czosnek Suprima	1,00 kg
Mąka Pszena T500	3,00 kg
Drożdże	0,16 kg
Woda	2,24 kg

### Wykonanie:

Wszystkie składniki łączymy razem i miesimy ciasto.  
Czas mieszania: około 3 minuty na wolnych obrotach,  
6-8 minut na szybkich obrotach (w zależności od rodzaju  
maszyny), do dobrego wyrobienia ciasta.  
Temperatura ciasta około 28°C.

### Rozrost:

Po zamieszczeniu należy zostawić ciasto do odpoczynku na  
około 15-20 minut, a następnie podzielić na presy  
(proponowana naważka 2,70 kg).  
Kęsy ułożyć na blachach zwykłych lub bagietkowych,  
tak przygotowane kęsy poddajemy rozrostowi końcowe-  
mu na około 30-40 min w temperaturze 36°C i wilgotności  
75%.

### Wypiek:

Wypiek z mocnym zaparowaniem.  
Temperatura początkowa 230°C spadająca do 200°C.  
Czas wypieku około 20 minut.



## Bagietka Dziki Czosnek

Panefit Dziki Czosnek Suprima	1,00 kg
Mąka Pszena T500	4,00 kg
Drożdże	0,10 kg
Woda do ciasta	3,25-3,35 kg
Kwas ptynny 200 SH	0,05 kg

### Wykonanie:

Wszystkie składniki łączymy razem i miesimy ciasto.  
Czas mieszania: 4 minuty na wolnych obrotach,  
6-10 minut na szybkich obrotach (w zależności od rodzaju  
maszyny), do dobrego wyrobienia ciasta.  
Temperatura ciasta ok 24°C.

### Rozrost:

Po zamieszczeniu należy kęs ciasta przełożyć do pojemnika  
wysmarowanego olejem i zostawić w temperaturze poko-  
jowej (około 20°C) na 90 minut. Po upływie danego czasu  
dzielimy delikatnie ciasto na porcje, aby nie zniszczyć  
struktury ciasta powstałej w wyniku leżakowania. Porcje  
wydłużamy szybkim zdecydowanym ruchem (obiema  
dłońmi) i nadajemy szpiczasty kształt końcom bagietki.  
Obtoczoną w mące bagietkę układamy na blachach lub  
taśmach i wstawiamy do komory fermentacyjnej na około  
35-40 minut i wilgotności 75%. Po tym czasie kęsy nacina-  
my skośnie pod jak największym kątem

### Wypiek:

Wypiek z lekkim zaparowaniem.  
Temperatura początkowa 230°C spadająca do 200°C.  
Czas wypieku dostosować do wielkości porcji ciasta.  
Bagietka o wadze 0,300 kg wypiekamy około 25 minut.  
Po 1 minucie należy odprowadzić parę z komory  
wypiekowej. Czas wypieku od 20 do 30 minut.

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. 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