



PANEFIT SUNFLOWER

50% mieszanka do wyrobu pieczywa słonecznikowego

Panefit Sunflower to mieszanka do szybkiego wytwarzania popularnego pieczywa wieloziarnistego z dodatkiem słonecznika, soi i siemienia lnu. Głównym składnikiem mieszanki jest słonecznik, który jest bogaty w witaminę E oraz cynk, poprawiający pamięć i koncentrację. Wyprodukowane z mieszanki pieczywo jest smaczne, pulchne; długo zachowuje świeżość.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Panefit Sunflower 50% Suprima	2,500 kg
Mąka pszenna T 550	2,500 kg
Woda	2,750 l
Drożdże	0,200 kg
Razem ciasto	7,950 kg

Przygotowanie:

Wszystkie składniki razem wymieszać. Czas mieszenia: 3 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach.
Temperatura ciasta: 26°C.
Czas spoczynku: 15 minut.

Formowanie i rozrost:

Ciasto podzielić na presy o wadze 2,5 kg. Każdą podzielić na kęsy (około 30 szt.), zaokrąglić lekko, wydłużyć, uformować podłużne bułki. Można również wykonać bagietki, paluchy, bułki paryskie.

Garowanie:

Odstawić do garowania. Fermentacja końcowa: 30 - 40 minut.

Wypiek:

Bułki można udekorować mieszanką ziarnistą Suprima lub słonecznikiem.
Wypiekać w temp. 220-230°C przez około 18-25 minut.



Opakowanie: worek 25 kg

Paleta: 750 kg

Termin przydatności: 9 miesięcy



Wspólnie Tworzymy Rozwój

Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
tel. +48/32 30 19 100
fax +48/32 30 19 119
biuro@polmarkus.com.pl

Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 12
tel. +48/71 712 23 04
fax +48/71 363 55 67
wroclaw@polmarkus.com.pl

Kraków, 30-720
ul. Saska 27
tel. +48/12 442 00 00
fax +48/12 684 66 88
krakow@polmarkus.com.pl