



PANEFIT DYNIOWY

50% mieszanka do wyrobu pieczywa dyniowego

Panefit Dyniowy to mieszanka, która poszerzy Państwa asortyment o smaczne i aromatyczne pieczywo. Mieszanka zawiera łuską dyni i siemię lnu, które są nie tylko smaczne, ale także wartościowe dla organizmu. Pestki dyni są bogate w cynk i lecytynę, wpływają korzystnie na czynność mózgu i układu nerwowego. Siemię lnu łagodzi szereg dolegliwości układu pokarmowego, wspomaga także układ oddechowy. Dodatek siodu jęczmiennego nadaje naturalne zabarwienie miękiszu wypieczonego chleba.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Panefit Dyniowy 50 % Suprima	2,500 kg
Mąka pszenna T 550	2,500 kg
Woda	2,800 l
Drożdże	0,200 kg
Razem ciasto	8,000 kg

Przygotowanie:

Wszystkie składniki razem potęczyć i wymieszać.

Czas mieszania: 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 i uformować podłużne bułki.

Można również wykonać bagietki, paluchy, bułki paryskie.

Garowanie:

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

Wypiek:

Bułki można udekorować pestkami dyni lub mieszanką Panefit Ziarenko Suprima.

Wypiekać w temp. 220-230°C przez około 18-22 minut z zaparowaniem pieca.



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