



PANEFIT GRYCZANY

40-50% baza do produkcji pieczywa gryczanego

Panefit gryczany to baza do produkcji chleba i innych wypieków o charakterystycznym smaku i zapachu prażonej gryki. Gryka, z której produkuje się kaszę gryczaną jest bogatym źródłem błonnika, białka, węglowodanów i składników mineralnych. Kasza gryczana jest zdrowa i sycąca. Specyficzny zapach i smak zawdzięcza mące gryczanej i prażonej gryce. Ta mieszanka zadowoli niejednego smakosza.

RECEPTURA PODSTAWOWA NA CHLEB:

Panefit gryczany	1,000 kg
Woda do namoczenia	1,100 kg
Mąka pszenna T 650	0,500 kg
Mąka żytnia T 720	1,000 kg
Drożdże	0,120 kg
Woda	0,700 kg
Razem ciasto	4,420 kg

RECEPTURA PODSTAWOWA NA BUŁKI:

Panefit gryczany	1,000 kg
Woda do namoczenia	1,100 kg
Mąka pszenna T 500	1,500 kg
Drożdże	0,100 kg
Woda	0,160 kg
Razem ciasto	3,860 kg

Wykonanie:

Mieszankę należy namoczyć w podanej ilości ciepłej wody na godzinę. Następnie dodać pozostałe składniki i miesić.

Czas miesienia: 4 min. wolne i 3 min. szybkie obroty lub 7 minut wolne obroty.

Temp. ciasta: 28°C.

Po sporządzeniu ciasto dzielić na kęsy przy pomocy wody (nie mąki).

Naważkę kęsów dostosować do form stosowanych w zakładzie. Kęsy ciasta włożyć do foremek, wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać żytnią mąką lub posypką dekoracyjną. Kęsy ciasta w foremce poddać pełnemu rozrostowi końcowemu na około 30-40 minut.

Wypiek: 60 min. w temperaturze początkowej 240°C, spadającej do 180°C.

Po zasadzeniu zaparować komorę wypiekową. Po około 7-10 minutach odprowadzić parę z komory wypiekowej.

W przypadku ciasta na bułki podzielić na presy o masie 2,40 kg i odstawić do odpoczynku na 15 min. Po tym czasie podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić lub nie i obtoczyć w posypce dekoracyjnej.

Odstawić do pełnego rozrostu na 30-40 minut.

Wypiek: 18-20 min. w temp. początkowej 230°C, spadającej do 200°C z zaparowaniem.



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. +48/71 363 55 66
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