



PANEFIT ORKISZOWY

100% mieszanka do produkcji pieczywa orkiszowego

Najlepszy sposób zastosowania ziarna orkisz w pieczywie. Zapewnia doskonały oraz niepowtarzalny smak i aromat. Dzięki dużej zawartości składników mineralnych Panefit orkiszowy jest idealnym uzupełnieniem każdej diety.

Ziarno orkisz zawiera duże ilości białka, błonnika, nienasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, witamin, biopierwiastków. Orkisz ma łagodny, przyjemny smak i jest łatwostrawny. Spożywany trzy razy dziennie w połączeniu z określonym sposobem odżywiania zwiększa odporność i usuwa toksyny.

Receptura podstawowa:

Panefit orkiszowy	10,00 kg
Drożdże	0,20 kg
Woda	5,50 do 6,00 l

Wykonanie:

10 kg PANEFIT ORKISZOWY i 0,20 kg drożdży wsypać do dzieży i dodać około 6 l wody o temp. ok. 26°C i zamiesić ciasto. Miesić ciasto 6-12 min. w zależności od rodzaju mieszanki. Temperatura ciasta 26-28°C. Fermentacja wstępna około 10-15 min. Po tym czasie podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w ziarnach i ułożyć w wysmarowanych tłuszczem foremkach. Fermentacja końcowa ok. 40 min., wypiek ok. 30-40 min., w temp. 230-240°C z małym zaparowaniem pieca (parametry pieczenia dostosować do technologii przyjętej na piekarni i własnego pieca).



Opakowanie: worek 25 kg

Paleta: 750 kg



Pyskowice, 44-120 • ul. Wyszyńskiego 62 • tel. +48/32 30 19 100 • fax +48/32 30 19 119 • handel@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. +48/12 684 66 66 • fax +48/12 684 66 88 • krakow@polmarkus.com.pl