



PANEFIT ZIARENKO

mieszanka wieloziarnista do wypieku lub dekorowania

Panefit Ziarenko jest mieszanką przeznaczoną zarówno do wypieku, jak i do dekoracji pieczywa. Mieszanka zawiera cięte ziarna: jęczmienia, owsa, pszenicy, soi, ziarno sezamu, słonecznika i lnu. Zawartość ziaren w mieszance podnosi walory odżywcze pieczywa, jak również stanowi ciekawy element dekoracyjny wypieków. Odpowiednie proporcje składników w mieszance dają wyśmienitą nutę smakową i zapachową.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Panefit Ziarenko Suprima	1,500 kg
Woda o temp. 28°C	1,000 l
Razem	2,500 kg

Przed dodaniem do ciasta zalecamy namoczenie mieszanki Panefit Ziarenko przez 30 - 60 minut w wodzie o temp. 28°C.

PRZYKŁADOWE ZASTOSOWANIE MIESZANKI:

Dowolne ciasto chlebowe/na bułki	10,000 kg
Namoczona mieszanka Panefit Ziarenko Suprima	2,500 kg
Razem	12,500 kg

Można dodać mąki, do uzyskania oczekiwanej konsystencji ciasta.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki razem potłuczyć.
Temperatura ciasta: 26°C. Czas spoczynku: 15 minut.

Formowanie i rozrost:

Ciasto podzielić na presy o wadze około 2,5 kg. Każdą presę 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 Panefit Ziarenko Suprima lub inną posypką czy ziarnami. Wypiekać w temp. 220-230°C przez około 18-25 minut z zaparowaniem pieca.



Opakowanie: worek 25 kg
Paleta: 750 kg
Termin przydatności: 9 miesięcy