



KAMERUN BEZ "E"

dodatek wypiekowy 0,5%

Dodatek wypiekowy przeznaczony jest do produkcji kajerek oraz pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego produkowanego w warunkach rzemieślniczych i piekarniach przemysłowych. Znacznie podnosi walory organoleptyczne wyrobu gotowego.

RECEPTURA PODSTAWOWA NA BUŁKĘ WROCŁAWSKĄ:

| | |
|---------------------------|------------------|
| Mąka pszenna typ 550 | 10,000 kg |
| Dodatek wypiekowy Kamerun | 0,050 kg |
| Cukier | 0,050 kg |
| Margaryna 80% | 0,250 kg |
| Drożdże | 0,400 kg |
| Woda | 5,500 kg |
| Sól | 0,200 kg |
| Razem ciasto: | 16,450 kg |

Przygotowanie:

Do dzieży wsypać mąkę, cukier, dodatek wypiekowy Kamerun, pokruszone drożdże i dodać wodę o temperaturze około 18°C, zacząć miesić ciasto.

Czas miesienia:

3 minuty obroty wolne, 6 minut obroty szybkie. Po dwóch minutach od wymiesienia ciasta należy dodać margarynę. Mieszać do właściwego wyrobienia ciasta. Temp. ciasta maksymalnie 24°C.

Garowanie:

Przygotowane ciasto podzielić na presy i odstawić do spoczynku na około 10 minut. Następnie podzielić na dzielarce, zaokrąglić i lekko wydłużyć, ułożyć na blachach wyłożonych papierem lub spryskanych środkiem natłuszczającym. Blachy ułożyć na wózek i wstawić do garowni (temp. 36°C i wilgotność 75%) na około 30-35 minut.

Wypiek:

Wypiek w piecu z zaparowaniem w temperaturze opadającej około 240-220°C w czasie od 12 do 15 minut.



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