



MIESZANKI WIELOZIARNISTE

Mieszanki wielozarniste to specjalnie wyselekcjonowane i celowo dobrane ziarna. Mogą być dodatkiem do produkcji pieczywa wielozarnistego, jako służyć jako posypka dekoracyjna, zwiększająca walory smakowe i estetyczne gotowego wyrobu.

MIESZANKA WIELOZIARNISTA

Płatki żytnie, płatki pszenne, płatki owsiane, słonecznik, siemię lnu, sezam.

MIESZANKA MULTI SŁONECZNA

Płatki jęczmienne, płatki pszenne, siemię lnu, płatki żytnie, płatki owsiane, słonecznik, sezam.

MIESZANKA MULTI GOLD

Siemię lnu, sól kamienna, sezam, słonecznik, czarnuszka, przyprawy.

RECEPTURA PODSTAWOWA NA BUŁKI

mąka typ 500	10,00 kg
polepszacz Suprima	0,10 kg
mieszanka wielozarnista Suprima	4,10 kg
sól	0,20 kg
drożdże	0,3 - 0,4 kg
woda	5,00 L
Razem	16,60 kg

Wykonanie:

Namoczone ziarno potączyć z pozostałymi składnikami i przygotować ciasto. Temp. ciasta: 26-30°C. Czas spoczynku ciasta około 10 minut. Ciasto podzielić na kęsy, formować okrągłe bułeczki i ułożyć na blasze. Czas fermentacji końcowej ok. 45 minut. Dekorować według uznania.

Mieszanka Multi Słoneczna

Mieszankę należy zalać ciepłą wodą w stosunku 1:3 i moczyć około 30 minut, następnie dodać do ciasta. Pozostałe etapy produkcji zgodnie z technologią przyjętą w piekarni. Dekorować według uznania, używać do dekoracji kęsów ciasta przed wypiekaniem.



Opakowanie: 25 kg
Paleta: 750 kg
Termin przydatności: 1 rok



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