

SOYA MIX

Mieszanka do produkcji pieczywa sojowego. Zawiera łamane ziarno soi poddane skomplikowanej obróbce termicznej, dlatego nie wymaga długotrwałego moczenia. Soya Mix mieszamy na sucho z mąką, dodajemy pozostałe składniki i robimy ciasto. Wyroby z naszego mix'u charakteryzują się wspaniałym smakiem, intensywnym aromatem i bardzo długą świeżością.

Bułka sojowa

Mąka pszenna T.650	8,0 kg
SOYA MIX	2,0 kg
Drożdże	50-100 g
Polepszacz MASTER	25 g
Woda	ok.5,7-6 L

Chleb sojowy

Mąka pszenna T.750	4,0 kg
Mąka żytnia T.720	3,0 kg
SOYA MIX	3,0 kg
Drożdże	400 g
Sól	110 g
ATLANTIS KWAS	450 g
Woda	ok. 5,5 L

Przygotowanie:

miesienie 3 min. wolno, 7 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
leżakowanie 10-15 min., garowanie 30 min.(temp. 35°C, wilg. 75%),
przy $\frac{3}{4}$ gary pieczemy na 240°C spadająca do 210°C, mocno parujemy
po 2 min. otwieramy cug. Czas pieczenia bułki 10-15 min,
chleb 35 min.