

ULTRA SOFT

Koncentrat do szybkiej i pewnej produkcji pieczywa typu „soft”, takiego jak: bułki hamburgerowe, bułki hot-dogów, chleb tostowy jasny oraz chleb tostowy 3 ziarna. Pozwala wyprodukować pieczywo o delikatnym i równomiernym miękiszu, długiej świeżości i aksamitnej skórcie. Produkt jest konserwowany, przy odpowiednim zapakowaniu jest odporny na pleśnienie przez 14 dni. Bardzo dobrze znosi mrożenie oraz podgrzewanie w kuchence mikrofalowej lub tosterze.

Hamburger/ hot dog

Mąka pszenna T.500	10,00 kg
ULTRA SOFT	0,56 kg
Cukier	0,43 kg
Sól	0,16 kg
Drożdże	0,50 kg
Olej	1,10 L
Woda	4,2-4,5 L

Tost jasny

Mąka pszenna	10,00 kg
ULTRA SOFT	0,55 kg
Cukier	0,22 kg
Sól	0,22 kg
Drożdże	0,55 kg
Olej	1,10 L
Woda	4,9-5,2 L

Tost 3 ziarna

Mąka pszenna	10,00 kg
ULTRA SOFT	0,22 kg
Cukier	0,22 kg
Sól	0,22 kg
Słód barwiący	0,16 kg
Słonecznik	1,00 kg
Siemię	0,50 kg
Sezam	0,10kg
Drożdże	0,55 kg
Olej	1,10 L
Woda	4,9-5,2 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temp. ciasta 28-30°C,
leżakowanie 10-15 min.

garowanie: hamburger- 40 min, tost- 60 min, (temp. 35°C, wilg. 70%)

wypiek: hamburger- temp. 250°C, tost- 180°C, bez zaparowania przy
otwartym cugu,

czas wypieku: hamburger- ok.10 min, tost- ok. 40 min.