

MIX STAROPOLSKI

Mix do produkcji bułek i chlebów o naturalnym staropolskim smaku, z chrupiącą skórką i długo wilgotnym mięksizem. Za pomocą naszego mix'u możecie Państwo produkować wiele rodzajów pieczywa od typowo pszennego do pszenno-żytniego oraz żytniego.

Bułka staropolska

Mąka pszenna T.500	10 kg
MIX STAROPOLSKI	0,4 kg
Drożdże	0,2 kg
Sól	ok.0,2 kg
Woda	ok.6,1 L

Chleb żytni staropolski

Mąka żytnia T.720	3,0 kg
Kwas żytni	3,0 kg
MIX STAROPOLSKI	0,2 kg
Sól	0,12 kg
Woda	ok.2,2-2,6 kg

Przygotowanie:

miesimy na wolnym biegu przez 4 min., następnie dodajemy przewidzianą w recepturze ilość soli i mieszamy na szybkim biegu 5 min., temp. ciasta 28°C, leżakowanie 20 min., bez przebijania, garowanie 25-40 min.(temp. 35°C, wilg. 75 %). Po garowaniu piec bułki lub chleb z zaparowaniem, po 10 min. otworzyć cug, temp. wypieku 240°C-210°C, czas wypieku w zależności od gramatury od 20-60 min.