

MIX ŻŁOCISTY

Koncentrat do produkcji chleba ziarnistego o niezwykłych walorach smakowych i odżywczych. Dla wzbogacenia funkcjonalności pieczywa dodaliśmy błonnik owsiany i pszenny pomagające w przemianie materii. Dzięki specjalnym dodatkom uszlachetniającym pieczywo jest pięknie wyrośnięte i pulchne oraz dłużej zachowuje aromat i świeżość- nawet do 7 dni po wypieku.

Receptura podstawowa

MIX ŻŁOCISTY	0,23-0,25 kg
Mąka pszenna T.750	4,0 kg
Mąka żytnia T.720	1,0 kg
Słonecznik	0,26 kg
Siemię lniane	0,18 kg
Sól	0,11 kg
Drożdże	0,24 kg
Woda	ok.3,6 L

Przygotowanie:

Miesienie 3 min. wolno, 10 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
leżakowanie 30 min., garowanie 50 min.(temp.35°C, wilg. 75%),
po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 min. otworzyć cug,
temp. pieczenia 230°C spadająca do 200°C, czas pieczenia 30-40 min.