

CEZAR

Doskonały polepszacz do kajzerki tradycyjnej, mrożonej i dopiekanej w późniejszym czasie. Znacznie poprawia proces formowania ciasta, zwiększa tolerancję na wahania jakości mąki, poprawia strukturę miękiszu oraz przedłuża świeżość wyrobów. Kajzerki otrzymane za pomocą Cezara mają efektowny wygląd, chrupiącą skórkę, dużą objętość oraz odpowiedni kształt i kolor. Dozowanie 1 %

Receptura podstawowa

Mąka pszenna T.500	100,00 kg
CEZAR	1,00 kg
Margaryna	2,50 kg
Cukier	2,00 kg
Sól	2,00 kg
Drożdże	4,00 kg
Woda	ok.55,5 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 8 min. szybko

leżakowanie 20 min. w presach, garowanie wstępne 20 min.,

po nacięciu garowanie zasadnicze 30 min.

temp. pieczenia 250°C spadająca do 220°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia 20 min.