

FROST

Polepszacz do szybkiej i pewnej produkcji profesjonalnych hamburgerów, hot dogów i wyrobów półcukierniczych. Pozwala wyprodukować pieczywo, które długo pozostanie świeże, bardzo dobrze znosi mrożenie oraz podgrzewanie w kuchence mikrofalowej. Pozwala również produkować pieczywo metodą odroczonego rozrostu.

Receptura podstawowa

Mąka pszenna T.500	25 kg
Cukier	1,08 kg
Sól	0,40 kg
Serwatka/mleko w proszku	0,40 kg
Gluten pszenny	0,27 kg
POLEPSZACZ FROST	0,27 kg
Drożdże	1,20 kg
Olej	2,70 L
Woda	10,40-11 L

Przygotowanie

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
leżakowanie 10-15 min, garowanie 40 min. (temp.35°C, wilg.75 %),
po garowaniu pieczemy bez zaparowania przy otwartym cugu,
temp. pieczenia ok. 250°C, czas pieczenia ok. 10 min.