



Alpen Jogo mix 50%

Alpen Jogo mix 50%- bogata w różnorodne składniki mieszanka zawierające m.in. specjalnie preparowane płatki orkiszowe, oleiste ziarna, jogurt oraz naturalną podmlodą pszenną, co łącznie daje wyjątkową nutę smakową oraz przedłużoną świeżość wszystkim rodzajom wypieków wyprodukowanych na bazie tej mieszanki.

Receptura podstawowa:

Alpen Jogo mix 50%	5,00 kg
Mąka pszenna typ 550	5,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	5,3-5,5 kg
Razem	15,7-15,9 kg

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki połączyć razem.

Czas miesienia ok. 3 min. obroty wolne i ok. 6 min. szybkie.

Temperatura ciasta: 26-28°C

Czas spoczynku: 10 min.

Następnie ciasto podzielić na presy o wadze 2,50 kg (30 szt.)

Zaokrąglić, lekko wydłużyć i uformować dowolne kształty. Odstawić do garowania.

Można też przewałkować presę na grubość 25 mm i wyciąć dowolne kształty, np. znacznikiem i także odstawić do garowania.

Fermentacja końcowa: 30 min.

Wypiekać w temp. 220 °C przez ok. 18-25 min. z zaparowaniem pieca.

Dystrybutor: