

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

www.kwalita.pl

kwalita@kwalita.pl



„Paprichili” mix 20%

„Paprichili” mix 20% - mieszanka do wypieku szerokiego asortymentu pieczywa od drobnych przekąsek, jak półfrancuskie trójkąty z nadzieniem poprzez bułeczki, pieczywo śródziemnomorskie (po dodaniu oliwy z oliwek do receptury), paluchy, bagietki, czy rogale do chleba po dodaniu kwasu i mąki żytniej.

Receptura podstawowa	
„Paprichili” mix 20%	1,00 kg
Mąka pszenna typ 550	4,00 kg
Drożdże	0,16 kg
Woda	2,60 kg
Razem	7,76 kg

Sposób wykonywania:

Wszystkie składniki połączyć razem.

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

Temperatura ciasta: 26°C

Czas spoczynku: 15 min.

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

Zaokrąglić, lekko wydłużyć i uformować podłużne bułki. Odstawić do garowania.

Fermentacja końcowa: 30 - 40 min.

Wypiekać w temp. 220 - 230°C przez ok. 18-25 min. z zaparowaniem pieca

Dystrybutor: