



Ararat

Ararat – Dodatek wypiekowy przeznaczony do produkcji bułek i drobnego pieczywa pszennego ze spowolnionym i odroczonym procesem fermentacji oraz do wyrobu pieczywa z ciasta zamrożonego przed fermentacją. W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować dodatek wypiekowy w ilości 1% w stosunku do użytej mąki.

Przykładowa receptura:

Mąka pszenna typ 550	10,00 kg
Tłuszcz	0,10 kg
Cukier	0,25 kg
Drożdże	0,10 kg
Sól	0,22 kg
ARARAT	0,10 kg
Woda	ok. 5,00 l

Sposób wykonania:

Czas mieszania: 3 min. obroty wolne, 6 min. obroty szybkie

Czas spoczynku ok. 10 min.

Po uformowaniu, bułki schładzamy w temp. 2-4°C na okres ok. od 6 do 10 godz. Po upływie okresu przedłużonej fermentacji pieczywo umieszczamy w garowni na 30-40 minut, wilgotność około 75%, temp. 37°C, bułki wypiekamy w temp. 230°C opadającej do 210°C w czasie 14-16 min.

Pieczywo to, czyli bułki można również zamrażać. Takie zamrożone pieczywo przed wypiekiem należy ostawić w miejsce o temp. pokojowej na około 1 h, następnie umieścić w garowni na około 30-40 minut, wilgotność około 75%, temp. 37°C, bułki wypiekamy w temp. 230°C opadającej do 210°C w czasie 14-16 min.

Dystrybutor: