



## Broad Peak E-free

**Broad Peak E-free** - Dodatek wypiekowy przeznaczony jest do produkcji kajerek oraz pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego z tzw. czystą etykietą (bez E) produkowanego w warunkach rzemieślniczych i piekarniach przemysłowych. Znacznie podnosi walory organoleptyczne wyrobu gotowego. W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować BROAD PEAK w ilości 0,5% w stosunku do użytej mąki.

### Receptura przykładowa na bułkę wrocławską :

Mąka pszenna typ 550	10 kg
Broad Peak E-free	0,05 kg
Cukier	0,15 kg
Margaryna 80%	0,25 kg
Drożdże	0,20 kg
Woda	5,50 kg

### Sposób wykonania:

Do dzieży wsypać mąkę, cukier, dodatek wypiekowy, pokruszone drożdże i dodać wodę o temp. około 18<sup>0</sup>C i zacząć miesić ciasto.

Czas mieszania: 3 minuty obroty wolne, 6 minut obroty szybkie. Po dwóch minutach od wymiesienia ciasta należy dodać margarynę. Mieszać do właściwego wyrobienia ciasta.

Temp. ciasta maksymalnie 24<sup>0</sup>C.

Następnie podzielić na presy i odstawić do spoczynku na 10 minut. Potem podzielić na dzielarce na sztuki, zaokrąglić i lekko wydłużyć i ułożyć na blachach wyłożonych papierem lub spryskanych środkiem natłuszczającym, ułożyć na wózek i wstawić do garowni (temp. 36<sup>0</sup>C i wilgotność 75%) na około 30 -35 minut.

Wypiek w piecu z zaparowaniem w temp. około 240-220<sup>0</sup>C w czasie od 12 do 15 minut.

Dystrybutor: