



## Elbrus-SAT

**Elbrus-SAT** – Dodatek wypiekowy do wypieku pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego. Znacznie podnosi jego walory organoleptyczne. Zwiększa wydajność wypiekową mąki, zmniejsza lepkość ciasta, zwiększa jego tolerancję i wodochłonność, zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta, poprawia jego stabilność oraz wpływa na prawidłową barwę pieczywa. Uzyskane pieczywo charakteryzuje się równomierną i elastyczną strukturą miększu z delikatnymi porami, gładką i chrupiącą skórką oraz doskonałymi walorami organoleptycznymi. Dodatek ten w produkcie końcowym przyczynia się do uzyskania powtarzalności wyrobów gotowych niezależnie od zmiennej, jakości surowców a pieczywo ma przedłużoną świeżość konsumpcyjną. W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować dodatek wypiekowy w ilości 0,1-0,3% w stosunku do użytej masy mąki

### Receptura przykładowa na bułki maślane:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Sól	0,15 kg
Drożdże	0,45 kg
Cukier	0,80 kg
Mleko w proszku odtłuszczone	0,20kg
Margaryna	0,60kg
Woda	ok. 5,0 l
Elbrus-SAT	0,03 kg

### Sposób wykonania:

Mieszać wszystkie składniki 6-12 min. (w zależności od rodzaju miesiarki) do dobrego wyrobienia ciasta. Temperatura ciasta 26-28<sup>0</sup>C, czas spoczynku ciasta 15-20 minut, przebić ciasto i pozostawić na 5 minut spoczynku.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 1800g, fermentacja w kęsach około 10 minut. Podzielić każdy kęs na 30 sztuk, zaokrąglić bułki.

Fermentacja końcowa 40-50 minut.

Wypiekać w temperaturze 210 - 220<sup>0</sup>C przez około 16 minut z niewielkim zaparowaniem pieca lub bez zaparowania

Dystrybutor: