



„Griko” mix gryczany 33%

„Griko” mix gryczany 33% - ekonomiczny koncentrat do produkcji różnych rodzajów pieczywa gryczanego, zarówno żytniego, pszennego oraz drobnych wypieków. Nasiona gryki zawierają wysokowartościowe białko o dobrze zbilansowanym składzie aminokwasów. Ponadto są naturalnym źródłem rutyny obniżającej ryzyko zawału, zakrzepicy, wylewu oraz poprawia stan żyłaków. Kasza gryczana jest zdrowa i sycąca. Mieszanka zawiera mąkę gryczaną oraz ziarna prażonej kaszy gryczanej, dzięki temu otrzymujemy wyrób o charakterystycznym smaku i wyrazistym zapachu prażonej gryki.

Receptura podstawowa

„Griko” mix gryczany 33%	4,00 kg
Woda do namoczenia mieszanki	5,00 kg
Mąka pszenna typ 550	2,00 kg
Mąka żytnia typ 720	6,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda	2,40 l
Razem	19,90 kg

Sposób wykonania:

4kg koncentratu GRIKO namoczyć w podanej w przepisie ilości wody na 1 godzinę przed zrobieniem ciasta (temp. namoczonego koncentratu ok. 30°C).

Po upływie danego czasu dodać pozostałe składniki i zamieszać.

Czas miesienia: 7 min. obroty wolne i 1 min. obroty szybkie lub 8 min. wolno.

Temp. ciasta 28°C - 32°C.

Po sporządzeniu, ciasto dzielić na kęsy przy pomocy wody (nie mąki).

Naważkę kęsów dostosować do form używanych w zakładzie.

Kęsy ciasta włożyć do foremki, wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać mąką żytnią lub mieszanką dekoracyjną.

Kęsy ciasta w foremce poddać pełnemu rozrostowi na około 30-40 min.

Wypiek: 60 minut w temperaturze początkowej 240°C, spadającej do 200 - 220°C.

Po zasadzeniu zaparować komorę wypiekową.

Po około 5-7 min. odprowadzić parę z komory wypiekowej.

Dystrybutor: