



Pieczywo „Niedźwiedzi Czosnek” mix 25%

Pieczywo „Niedźwiedzi Czosnek” mix 25%- to mieszanka z dużą zawartością dzikiego czosnku w postaci zielonych liści, który nadaje specyficzny smak i zapach pieczywu oraz jego indywidualny charakter. Czosnek Niedźwiedzi lub inaczej zwany Dzikim Czosnkiem jest ceniony pod względem kulinarnym na całym świecie, a ostatnio też zyskuje popularność w branży piekarniczej. Jest ceniony ze względu na swe walory zdrowotne, m.in. poprawia krążenie, obniża cholesterol oraz ciśnienie krwi, doskonały odtruwacz organizmu, wykorzystywany do regeneracji flory bakteryjnej jelit, szczególnie po kuracji antybiotykowej. Z mieszanki „Niedźwiedzi Czosnek” można wypiekać różnorodny asortyment drobnego pieczywa jak bułeczki, bagietki, paluchy, pizzerinki, a po dodaniu kwasu i mąki żytniej chlebki. Wyrób ten jest także doskonałą propozycją pieczywa grillowego.

Receptura podstawowa	I	II
Pieczywo „Niedźwiedzi Czosnek” mix 25%-	1,00 kg	1,00 kg
Mąka pszenna typ 500	3,00 kg	4,50 kg
Drożdże	0,16 kg	0,24 kg
Woda	2,24 kg	3,5 kg
Razem	6,40 kg	9,24 kg

Sposób wykonania:

Składniki połączyć razem, czas miesienia ok. 3 min. obroty wolne i ok. 6-8 min. obroty szybkie.

Temperatura ciasta: 26°C

Czas spoczynku: 15 minut.

Następnie ciasto podzielić na presy o wadze ok. 2,50 kg (30 szt.). Zaokrąglić, lekko wydłużyć i uformować podłużne bułki. Odstawić do garowania.

Fermentacja końcowa: 30 - 40 minut.

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

Do drugiej wersji receptury w celu zwiększenia rozrostu należy dodać dodatek wypiekowy np. Broad Peak E-free.

Dystrybutor: