



Saltoro-Ż

Saltoro-Ż – Dodatek wypiekowy przeznaczony do wypieku pieczywa żytniego, razowego, mieszanego: pszenno-żytniego i chleba pszennego. Sprawdza się w warunkach rzemieślniczych i przemysłowych. 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 miękiszu 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 0,5% w stosunku do użytej masy mąki

Receptura przykładowa na chleb pełnoziarnisty:

Mąka żytnia 2000	2 kg
Słonecznik	2 kg
Siemię lnu	0,50 kg
Woda do namoczenia	4 kg
Sól	0,24 kg
Kwas płynny K-200 j	0,40 kg
Mąka żytnia 720	5 kg
Saltoro-Ż	0,035 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda dolewka	2,5 kg

Sposób wykonania:

Mąkę razową, słonecznik i siemię lniane zalać letnią wodą na 30 minut. Następnie dodać resztę składników podanych w recepturze i mieszać na wolnych obrotach przez około 8-9 minut do właściwego wyrobienia ciasta. Nie zaleca się zwiększania ilości drożdży przewidzianych w recepturze, gdyż może to powodować dziury w miękiszu chleba.

Temperatura ciasta 28°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 obficie posypać mąką żytnią lub obtoczyć w ziarnach

Kęsy poddać pełnemu rozrostowi końcowemu na ok. 40 - 50 min.

Wypiek: 60 minut w temperaturze początkowej 240°C spadająca do 180 °C.

Po zasadzeniu nie parować komory wypiekowej. Po około 7-10 min. Otworzyć luft.

Pieczywo można kroić po jego całkowitym wystudzeniu (po ok. 4 – 5 godzinach na niesmarowanych krajalnicach).

Chleb ten jest chlebem foremkowym.

Dystrybutor: