



„Słoneczny” Chleb Słonecznikowy mix 50%

„Słoneczny” Chleb Słonecznikowy mix 50% – 50% mieszanka do produkcji pszenno-żytniego pieczywa słonecznikowego, pieczywo jest ładnie wyrośnięte i pulchne, długo zachowuje swoje walory smakowe. To mieszanka do produkcji pieczywa o niezwykłych walorach smakowych i odżywczych. Głównym składnikiem tej mieszanki jest ziarno słonecznika bogate w witaminę E – eliksir młodości i witalności. Dla wzbogacenia smaku chleba dodano do mixu płatki owsiane, pszenne, żytnie, i jęczmienne – zawierające błonnik, który reguluje przemianę materii oraz siemię lniane, sezam. Dzięki specjalnym dodatkom uszlachetniającym pieczywo jest pięknie wyrośnięte i pulchne, a ponadto dłużej zachowuje walory smakowe. Mieszanka jest niezwykle prosta w użyciu i nie wymaga dodatkowych inwestycji.

Receptura podstawowa:

„Słoneczny” Chleb Słonecznikowy mix 50%	10,00 kg
Woda do namoczenia mieszanki	10,00 kg
Mąka pszenna typ 650	6,00 kg
Mąka żytnia typ 720	4,00 kg
Woda	2,00 kg
Drożdże	0,80 kg
Razem	32,8 kg

Sposób wykonania:

10 kg "SŁONECZNY" namoczyć w 10 l wody o temp. ok. 26°C i odstawić na ok. 60 minut. Po namoczeniu dodać 6 kg mąki pszennej typ 650, 4 kg mąki żytniej typ 720, około 2 l wody i 0,80 kg drożdży.

Czas miesienia: 6-12 min. w zależności od rodzaju miesiarki.

Temperatura ciasta: 26-28°C

Wstępny rozrost: 10-15 min.

Podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w ziarnach słonecznika i ułożyć w wysmarowanych tłuszczem foremkach.

Fermentacja końcowa: około 40 min.

Temperatura pieca 230-240°C

Czas wypieku: 30-40 min.

Distributor: