



Mix SECARĂ INTEGRALĂ CU SEMINȚE

Descriere: Amestec pulverulent folosit la fabricarea diferitelor rețete de pâine cu făină de seară integrală și semințe.

Avantaje:

- Se poate folosi în amestec cu orice tip de făină de grâu;
- Pâinea produsă pe baza acestui mix se poate realiza și la tavă;
- Hidratare bună, rezultând un număr mare de bucăți de produs finit și, astfel, eficiență bună;
- Risc redus de rebuturi;
- Produsul obținut se păstrează proaspăt pe toată perioada termenului de valabilitate;
- Ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- Este sigur: datorită modului simplu de utilizat, erorile de cântărire sunt eliminate;
- Mix 100%;
- Generează economie de spațiu în depozit.

Trucuri mici, efecte mari:

- Pentru un aspect apetisant se decorează cu semințe de floarea soarelui.
- Pâinea obținută la tavă se poate afâna cu apă până la 70%.



MIX SECARĂ INTEGRALĂ CU SEMINȚE

Aspect: pulbere de culoare brună-neagră, omogenă, fără aglomerări.

Ingrediente: făină de secară integrală, făină hrișcă, semințe de floarea soarelui, semințe de in, gluten din grâu, enzime (xilanaze, lipaze, oxidaze, amilaze).

Mod de ambalare: În saci de hârtie de 25 kg sau în saci de hârtie 5 kg probă.

Condiții de depozitare: a se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.


Condiții de transport: se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros strain. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.


Data durabilității minime: 6 luni. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.


Rețeta propusă:

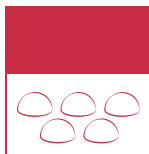
Ingrediente aluat: • 50kg mix secară integrală cu semințe • 50kg făină de grâu integrală 7Spice
• 2kg drojdie • 2kg sare • 65l apă

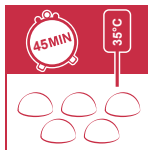
Mod de lucru:


- 

1. Se amestecă în cuva malaxorului toate ingredientele timp de 8 minute la viteză lentă și 2 minute la viteză rapidă.
- 

2. Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 15 minute, temperatura aluatului fiind de 26° - 27° C.
- 

3. După relaxare, aluatul se divizează în bucăți de 570 g.
- 

4. Premodelare - formă rotundă; modelare finală - formă rotundă/franzelă.
- 

5. Se dospesc timp de 45 minute în dospitor, la 35° Celsius și 80% umiditate.
- 

6. Se coace la 230° - 245° C, timp de 23 - 25 minute.