



Mix pentru **PÂINE INTEGRALĂ NATURALĂ**

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru obținerea pâinii integrale, fără aditivi sau conservanți.

Avantaje:

- produs obținut din făină „Grâu Întreg”;
- conținut ridicat de fibre;
- miez cu porozitate medie, textură fină;
- prospețime mai mare față de produsele proaspete obișnuite;
- ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- este sigur: datorită modului simplu de utilizare, erorile de cântărire sunt eliminate;
- mix 100%;
- generează economie de spațiu în depozitul clientului;
- toate mixurile Șapte Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic.



Fișă tehnică

MIX pentru PÂINE INTEGRALĂ NATURALĂ

Aspect: pulbere de culoare maro închis

Ingrediente: făină integrală de grâu „Grâu Întreg”, gluten din grâu, făină de soia, sare, maia deshidratată de grâu, enzime.

Mod de ambalare: mixul se ambalează în sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25kg/sac. Ambalajele de transport folosite sunt folie termocontractibilă, folie stretch și europaleți.

Condiții de depozitare:

Mixul se depozitează în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-65%. A se manipula cu grijă sacii și pungile. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minimele: 6 luni

Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.

Rețeta propusă

Ingrediente: • 100kg mix • 2,2kg drojdie • 64l apă

Mod de lucru:

1.



Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa, drojdia și apa timp de 5 minute la viteză mică și apoi încă 5-7 minute la viteză mare (în funcție de spira malaxorului).

2.



Temperatura aluatului trebuie să fie de 28-29°C.

3.



Se lasă aluatul la relaxat în cuvă timp de 15-20 minute.

4.



Se divizează și se modelează în funcție de gramajul și forma dorită.

5.



Se dospește timp de 45-60 minute la 35°C la 75% umiditate.

6.



Se coace timp de 15-20 minute la 220-240°C.