



Mix pentru **Pâine Pavé**

Descriere: amestec pulverulent folosit la fabricarea pâinii tip pavé și a specialităților.

Avantaje:

- conferă produselor gust și aromă placută datorită conținutului de maia deshidratată de grâu;
- 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 utilizat, 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 Pavé

Aspect: pulbere de culoarea albă

Ingrediente: făină albă de grâu, maia naturală deshidratată de grâu, enzime, agenți de tratare a făinii (acid ascorbic).

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 • 1,2kg drojdie • 1,6kg sare • 61l apă

Mod de lucru:

1.



Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa, drojdia și sarea timp de 5 minute la viteză mică și apoi încă 10-15 minute (în funcție de spira malaxorului) la viteză mare.

2.



Temperatura aluatului trebuie să fie de 26-28°C.

3.



Se lasă aluatul la relaxat în cuvă sau în lighean timp de 60-110 minute.

4.



Se divizează cu presa pătrată sau se porționează în bucăți pătrate/dreptunghiulare.

5.



Se dospesc timp de 40-60 minute în afara dospitorului la temperatura camerei.

6.



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