



Mix PAVE NEGRU

Descriere: amestec pulverulent folosit la fabricarea pâinii negre tip Pavé.

Avantaje:

- conferă produselor gust și aromă plăcută 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.



Mix PAVE NEGRU

Aspect: culoare cenușie-deschisă, cu nuanța albă-gălbuie.

Ingrediente: făină de grâu neagră 1350, gluten de grâu, făină întregrală de grâu, maia de grâu, maia de secară, sare iodată, făină de grâu fermentată, făină de soia, enzime și agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: mixul se ambalează în sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25 kg/sac.

Transport: se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.


Condiții de depozitare: 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 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.


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


Rețeta propusă


Ingrediente: • 100 kg mix • 1,2 kg drojdie • 65 l apă


Mod de lucru:

- 

1. Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa și drojdia timp de 5 min la viteză lentă și apoi 10 min la viteză rapidă. Temperatura aluatului după malaxare trebuie să fie de 26°C.
- 

2. Se lasă aluatul la relaxat în cuvă sau în lighean timp de 90 min.
- 

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

4. Se dospesc timp de 30 min în afara dospitorului la temperatura camerei.
- 

5. Se coc timp de 22-25 min la 220-250 °C.