



Mix pentru PÂINE CU SEMINȚE

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru fabricarea pâinii și a specialităților de panificație bogate în semințe.

Avantaje:

- din acest produs se pot obține: pâine rotundă, pâine franzelă și baghetă. Pâinea obținută se decorează cu semințe pe suprafață;
- în secțiune, se observă miez ușor roșcat datorită masei deshidratate de grâu și secară, porozitate cu alveole mari, umiditate și sticlozitate;
- datorită celor două tipuri de maia deshidratate se obține un gust și o aromă deosebită la care se adaugă mixul de semințe (floarea soarelui, in și susan);
- oferă o hidratare de până la 70% funcție de fluxul tehnologic folosit. Datorită hidratării produsul stă proaspăt pe 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 depozitul clientului;
- toate mixurile Șapte Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic;
- prospețime mai mare față de produsele proaspete obișnuite.



Mix pentru PÂINE CU SEMINȚE

Aspect: pulbere de culoare albă-gălbuie, omogenă, fără aglomerări.

Ingrediente: făină de grâu albă 650, semințe (floarea soarelui, in, susan) min.15 %, gluten din grâu, sare iodată, maia de grâu, maia deshidratată de secară, enzime (amilaze, xilanaze, oxidaze, lipaze), agent de tratare al fainii (acid ascorbic).

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

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

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 40-65%. 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 specificație și decurge de la data fabricației. Este cea specificată de furnizor pe ambalaj.

Rețeta propusă

Ingrediente aluat: • 100 kg mix pentru pâinea cu semințe • 2,5 kg drojdie • 70 l apă • 1 l ulei

Mod de lucru:

1.



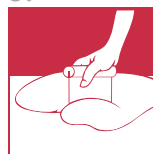
Se malaxează toate ingredientele timp de 5 min la viteză lentă și timp de 8 min la viteză rapidă.

2.



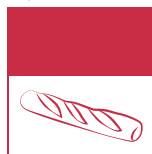
Aluatul se lasa la predospit timp de 10 minute.

3.



Se divizează aluatul la gramajul de 0,38 kg si se lasă la dospit timp de 10 min.

4.



Se modelează sub formă de baghetă.

5.



Se lasă la dospit timp de 90 min la temperatura de 35 °C si 75-80% umiditate în dospitor.

6.



Se coc pe cuptor cu vatră timp de 17-20 min la temperatura de 220 - 250 °C, în funcție de gramajul dorit.