



Făină de secară 800

Descriere: Făină intermediară obținută prin măcinarea secarei, după o prealabilă curățare riguroasă.

Avantaje:

- Conținut bogat de nutrienți, dat de procesul de măcinare mult mai lent și complex decât în cazul grâului;
- Conținut bogat în fibre, care îmbunătățește tranzitul intestinal și ajută la pierderea greutateii, deci veți putea recomanda pâinea obținută din această făină clienților dumneavoastră în căutare de produse dietetice;
- Mieul unei pâini obținute din făină de secară este umed și dens;
- Recomandată pentru: sortimente evreiești de panificație, sortimente suedeze de culoare deschisă, ca făină de presărat masa de lucru.

Trucuri mici, efecte mari:

- Adăugarea de 2 kg făină secară 800 la 100 kg făină grâu 650 contribuie la creșterea capacității de hidratare, menține prospețimea produsului, stabilizează aluatul pe fluxul tehnologic și oferă o aromă deosebită produsului final;
- La prepararea pâinii din făină de secară, aluatul ar trebui să fie foarte moale; în cazul în care apare cea mai mică urmă de rigiditate, adăugați mai mult lichid, pentru că făina de secară absoarbe mult mai multă apă decât făina de grâu;
- Făina de secară se poate folosi în amestec cu făina de grâu sau alte cereale pentru a conferi savoarea specifică preparatelor dorite;
- Condimente, cum ar fi chimenul sau coriandrul, se adaugă tradițional în pâinea de secară. Mierea, melasa sau siropul de malț sunt alte adaosuri-minune. Fructele uscate, de asemenea.



Făină de seară 800

Aspect: alb-cenușiu cu nuanță brun-deschis și cu particule vizibile de tărațe.

Ingrediente: făină de seară 800.

Mod de ambalare: făina se poate ambala în sac de rafie de 40 kg sau în sac de hârtie de 25 kg. De asemenea, făina se poate comercializa vrac.

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, 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.

Data durabilității minime: 6 luni pentru sacii de hârtie de 25 și 50 kg
3 luni (1 mai - 30 septembrie) pentru sacii de rafie și vrac
4 luni (1 octombrie - 30 aprilie) pentru sacii de rafie și vrac

Rețeta propusă

Ingrediente maia: • 50 kg făină de grâu 1350 • 0,8 kg drojdie • 28 l apă

Ingrediente aluat: • 50 kg făină de seară 800 • maia •
• 2 kg sare • 42 l apă

Mod de lucru:

1.



Se malaxează ingredientele pentru maia timp de 7 min la viteză lentă și timp de 3 min la viteză rapidă.

2.



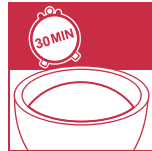
Se lasă la dospit maiaua timp de 50 de minute.

3.



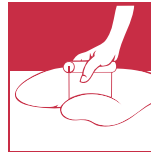
Se malaxează ingredientele pentru aluat timp de 7 min la viteză lentă și timp de 3 min la viteză rapidă.

4.



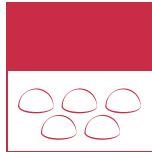
Aluatul se lasă la relaxat timp de 30 min.

5.



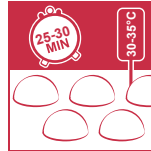
Se divizează aluatul în bucăți de minim 570 grame și se lasă la predospit timp de 15 min.

6.



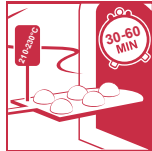
Se modelează sub formă rotundă sau de franzelă.

7.



Se lasă la dospit timp de 25 - 30 min la temperatura de 30 - 35° C. Umiditatea din dospitor trebuie să fie de 70-80%.

8.



Se coc timp de 30 - 60 min la o temperatură de 210 - 230° C în funcție de greutatea aluatului.