



Mix Semințe

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

Avantaje:

- Produs realizat din făină de grâu integrală în compoziția căruia se găsesc semințe de dovleac, de floarea soarelui, de in și de susan. Acest mix de semințe diferențiază produsul ca gust și aromă de celelalte. Structura miezului este de culoare închisă spre roșcat, cu pori uniformi și miez umed;
- 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;
- Este sigur: datorită modului simplu de utilizare, erorile de cântărire sunt eliminate;
- Toate mixurile Șapte Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic.



Mix Semințe

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

Ingrediente: făină de grâu dietetică (integrală), gluten de grâu, maia de grâu, sare iodată, semințe 4.5% (floarea soarelui, dovleac, in, susan), emulgator (esterii mono și diacetil tartric ai mono și digliceridelor), agent de tratare a făinii (acid ascorbic), enzime (amilaze, xilanaze, oxidaze, lipaze).

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

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.


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. 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.

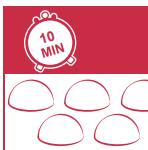
Rețeta propusă


Ingrediente aluat: • 100 kg mix pentru pâinea cu semințe; 3,6 kg drojdie; 59-62 l apă;


Mod de lucru:


- 

1. Se malaxează ingredientele timp de 5 min la viteză lentă și timp de 5 min la viteză rapidă.
- 

2. Aluatul se lasă la predospit timp de 15-20 minute.
- 

3. Se divizează aluatul la gramajul dorit și se lasă la dospit timp de 10 min.
- 

4. Se modelează sub formă de franzelă sau rotundă.
- 

5. Se lasă la dospit timp de 45-60 min la temperatura de 35 °C și 75-80% umiditate în dospitor.
- 

6. Se coace timp de 15 -30 min la o temperatură de 220 - 250 °C în funcție de gramajul dorit.