

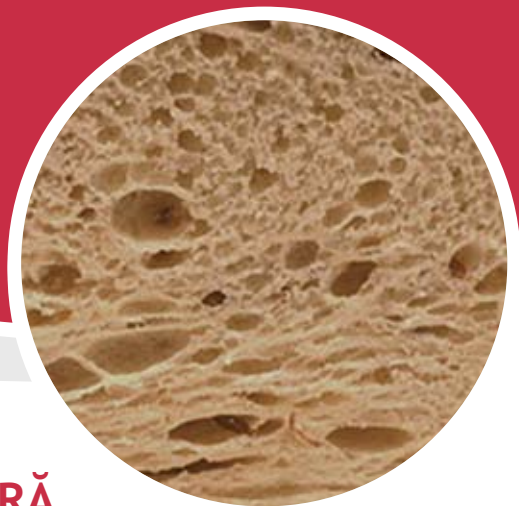


## Mix pentru pâine PAVE RUSTIC de SECARĂ

**Descriere:** Amestec pulverulent folosit la fabricarea pâinii rustice pavé de seară.

### Avantaje:

- Produsul obținut din mix pentru pâine pave rustic de seară păstrează gustul și aroma specifică searei.
- Miezul produsului obținut prezintă umiditate și elasticitate
- Produsul obținut din mix pentru pâine pave rustic de seară se păstrează proaspăt pe toată perioada termenului de valabilitate.
- Ușurința 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 PAVE RUSTIC de SECARĂ

**Aspect:** Pulbere de culoare cenușie.

**Ingrediente:** Făină secară 65.5 %, făină de grâu 1350, gluten din grâu, sare iodată, maia de secară, maia de grâu, emulsifianți, făină dietetică de grâu, malț din orz, făină soia, antioxidant: acid ascorbic, enzyme.

Produsul poate conține urme de: lapte praf, ou praf, semințe de susan.

**Mod de ambalare:** Mixul se ambalează în ambalajele de desfacere: 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:** 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 minime:** 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:** • 100 kg Mix pentru pâine pavé rustic de secară • 1,2 kg drojdie • 70 l apă

### Mod de lucru:

1.



Se amesteca în cuva malaxorului: mixul, apa, drojdia timp de 2 min la viteză lentă și apoi 5 min (în funcție de spira malaxorului) la viteză rapidă.

2.



Temperatura aluatului trebuie să fie de 26-27°C. Se lasă la relaxat în cuvă sau în ligheane 90 min.

3.



Se divizează la gramajul dorit (560 g).

4.



Se dospește timp de 45-50 minute în afara dospitorului.

5.



Se coace timp de 25-35 minute la 220-240°C pe cuptorul cu vatră.