



Mix pentru pâine nordică

Descriere: Mix destinat obținerii pâinii nordice, cu gust și aromă ușor acrișoare, alveole mari, umiditate și elasticitate.

Avantaje:

- Produsul este copt pe tavă și are culoarea brun închisă. Culoarea închisă se datorează făinii de seară și a făinii de malț prăjit. Pâinea obținută se decorează cu semințe;
- Miezi umedi și elastici, cu alveole mari;
- Gust și aromă ușor acrișoare, datorită conținutului de semințe;
- 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.

www.saptespice.ro





Mix pentru nordică

Aspect: pulbere de culoare albă-cenușie.

Ingrediente: făină de grâu albă 650, făină de secară, semințe (în, susan, floarea-soarelui), gluten de grâu, făină malț din orz prăjit, sare iodată, făină de soia, enzime (amilaze, xilanaze, oxidaze, lipaze), agent de tratare (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.

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 pâine nordică • 4 kg drojdie • 2 l ulei • 60 l apă

Mod de lucru:

1.



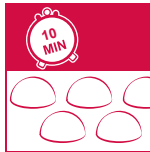
Se malaxează ingredientele timp de 5 min la viteză lentă și timp de 8 minute la viteză rapidă.

2.



Aluatul se lasă la predospit timp de 10 minute.

3.



Se divizează aluatul în părți de 480 g și se lasă la dospit timp de 10 minute. Va rezulta un produs finit cu greutatea de 400 g.

4.



Se modelează sub formă ușor alungită și se decorează cu semințe.

5.



Se lasă la dospit timp de 60 minute la temperatura de 35°C și 75-80% umiditate în tava unsă cu ulei.

6.



Se coace timp de aproximativ 20 minute la o temperatură de 220°C.