



FĂINĂ DE GRÂU NEAGRĂ 1350

Descriere: făina neagră de grâu este o făină 1350 și reprezintă soluția “clasică” pentru obținerea produselor de panificație și franzelărie neagră (pâine, chifle etc).

Avantaje:

- Conferă produselor finite miez umed, volum și prospețime de durată;
- Aport caloric scăzut, sursă de fibre și proteine;
- Asigură o hidratare a aluatului de minim 60%;
- Mărește termenul de prospețime a produsului finit cu cel puțin 24 ore;
- Reduce consumul de drojdie cu minim 0,400kg pt 100kg de făină.

Trucuri mici, efecte mari:

- Prin adăugarea de minim 2 l de apă în plus față de rețetă se obține o structură și umiditate a miezului caracteristice pâinii tradiționale.



FĂINĂ DE GRÂU NEAGRĂ 1350

Aspect: pulbere de culoare cenușie deschisă, cu nuanță alb-gălbuie, conținând particule de tărâțe.

Ingrediente: făină de grâu neagră, enzime (amilaze (orz), xilanaze, lipaze, oxidaze), agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: în saci de rafie sau hârtie de 40kg, saci de hârtie de 25kg.

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.

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 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minime: 90 zile în timpul verii (01.05-30.09) și 120 zile în timpul iernii (01.10-30.04) pentru produsul vrac sau ambalat în sac de rafie, 180 zile pentru produsul ambalat în sac de hârtie. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.

Rețeta propusă: Pâine neagră

Ingrediente: • 100 kg făină de grâu neagră 1350 • 1,5 kg drojdie • 2 kg sare • 64 l apă

MOD DE LUCRU:

1.



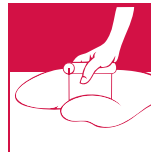
Se amestecă toate ingredientele în cuva malaxorului timp de 7 min la viteză lentă și 3 min la viteză rapidă.

2.



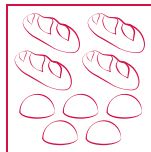
Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 20 min.

3.



După relaxare se divizează aluatul în bucăți de 0,470 kg.

4.



Se premodelează în formă rotundă. Se modelează final în formă de franzelă sau pe rotund.

5.



Se lasă la dospit în dospitor timp de 45-50 min., la temperatura de 30 °C și umiditate de 70%. Se crestează la alegere: fie 2 sau 3 creștături, fie 1 creștătură pe lungime.

5.



Se coace la 230-240 °C timp de 20-22 min., cu abur.