



## Făină Secarizată™

### Descriere:

Făină albă din grâu îmbogățit cu secară, destinată obținerii produselor de panificație cu volum, gust ușor rustic și termen lung de prospețime.

### Avantaje:

- Produsele obținute din Făină Secarizată™ păstrează un ușor gust rustic și o aroma fină, specifice secarei;
- Pâinea se păstrează proaspătă și pufoasă pe toată durata termenului de valabilitate;
- Miezul unei pâini obținute din făină secarizată™ este alb, umed și dens
- Volumul pâinii obținute din făină secarizată™ este similar celei obținute din făina 650 ameliorată, costul amelioratorului fiind altfel economisit;
- Capacitatea de hidratare este superioară făinii 650 cu minim 2%;
- Poate determina reducerea consumului de drojdie;
- Recomandată pentru: industria panificației, franzelăriei de tip horeca și parțial în patiserie.





## Făină Secarizată™

**Aspect:** Alb-cenușiu cu nuanță brun-deschis și cu particule vizibile de țărâțe.

**Ingrediente:** Făină de grâu 650, făină de secară 550, gluten din grâu, agent de tratare a fainii (acid ascorbic), enzime.

**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 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:

#### ALUAT

Ingrediente aluat: •100 kg Făină Secarizată™ •2,2 kg drojdie •2 kg sare •58-60 l apă

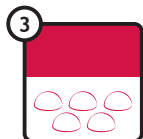
#### Mod de lucru:



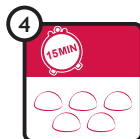
1 Se adaugă ingredientele în cuva malaxorului astfel: apa, sarea, făina, drojdia.



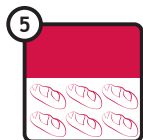
2 Frământarea se efectuează 5 minute la viteza 1 și 5 minute la viteza 2.



3 Se divizează aluatul în bucăți de minim 360 grame.



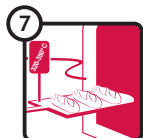
4 Se lasă aluatul la odihnă 15 minute.



5 Se modelează sub formă rotundă sau de franzelă.



6 Se trece în camera dospitorului timp de 50-60 de minute. Camera de dospire are temperatura de 35°C și umiditatea 75-85%.



7 Coacerea se efectuează la 320-350°C în funcție de greutatea produsului.