Премиум Черемша

Премиум Черемша

Благодаря концентрированной смеси Премиум Черемша Вы сможете правильно приготовить средиземноморские национальные хлебобулочные изделия. Стабильные свойства теста гарантируют качественную машинную обработку. Выпечка хорошо подходит для летнего дачного сезона, а также расширит ассортимент повседневного хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Рецептурные решения:

Средиземноморская Чиабатта		**Базовая рецептура**
Пшеничная мука	**7,500 кг**	_____
Премиум Черемша	**2,500 кг**	_____
Дрожжи прессованные	**0,200 кг**	_____
Вода	**6,800 кг**	_____
Выход теста	**17,000 кг**	

Время замеса: **4 минуты медленно и 12 минут быстро.**

Температура: **Идеальная температура теста 25 - 26 °C.**

Отлежка теста: **80 минут, в смазанном маслом пластиковом коробе.**

Разделка: **После отлежки выложить тесто на стол, посыпанный ржаной мукой. Пластиковым скребком разделить тесто на куски шириной около 12 см., затем на куски по 0,300 кг каждый. Положить тестовые заготовки на посыпные мукой листы и поставить в расстойку.**

Параметры расстойки: **30 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.**

Процесс выпечки: **Готовые тестовые заготовки вывести из расстоечной камеры и дать им немного заветреться. После чего их переворачивают на посадчике или выкладывают на смазанные листы. Посадка в печь при 220 °C, при средней подаче пара. Спустя 5 минут понижаем температуру до 180°C и открываем заслонку.**

Время выпечки: **Общее время выпечки 25– 30 минут.**

PBP Premium Baking Products GmbH • Vohrener Str. 4 • D-48336 Sassenberg • Phone: +49(0) 2583 304933 • Fax: +49(0) 2583 304934 • info@premiumbakingproducts.de • www.premiumbakingproducts.de