



Mix pentru **PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ NEAGRĂ**

Descriere: amestec pulverulent folosit la fabricarea pâinii țărănești negre.

Avantaje:

- conferă produselor gust și aromă placută datorită conținutului de maia deshidratată de grâu;
- conferă aroma produselor tradiționale;
- prospețime mai mare față de produsele proaspete obișnuite;
- ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- este sigur: datorită modului simplu de utilizare, 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.



Fișă tehnică

MIX pentru Pâine ȚĂRĂNEASCĂ NEAGRĂ

Aspect: pulbere de culoare cenușiu deschis, cu nuanță alb-gălbuie, ce conține particule de țărâță.

Ingrediente: făină neagră de grâu, gluten din grâu, făină de soia, sare, maia naturală deshidratată de seară, făină fermentată de grâu, enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: mixul se ambalează în sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25kg/sac. Ambalajele de transport folosite sunt: folie termocontractibilă, folie stretch și europaleți.

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 minimele: 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: • 100kg mix • 1,2kg drojdie • 62l apă

Mod de lucru:

1.



Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa, drojdia și apa timp de 5 minute la viteză mică și apoi încă 10-15 minute (în funcție de spira malaxorului) la viteză mare.

2.



Temperatura aluatului trebuie să fie de 25-28°C.

3.



Se lasă aluatul la relaxat în cuvă sau în lighean timp de 60 minute.

4.



Se divizează cu presa pătrată sau se porționează în bucăți pătrate/dreptunghiulare.

5.



Se dospește timp de 30 minute în afara dospitorului, sau în dospitor la maxim 25°C, fără umiditate.

6.



Se coace timp de 25-30 minute la 220-240°C.