

KOMPLET Pszenne Premium 10

Vive la France!

10% MIESZANKA DO SZEROKIEJ
GAMY WYPIEKÓW PSZENNYCH



Z dobrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Pszenne Premium 10

10% MIESZANKA DO SZEROKIEJ GAMY WYPIEKÓW PSZENNYCH



Bagietka 250 g x 46 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	9,00 kg
drożdże	0,20 kg
woda	ok. 6,20 kg
<hr/>	
łącna ilość	ok. 16,40 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty - 1. bieg
6 minut - 2. bieg

temp. ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko wydłużyć i odstawić do odprężenia na 15 minut. Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,35 kg

czas gary bagietek: 35-40 minut w temp. 30 °C i wilg. względnej 70 %

temp. pieczenia: 230 °C spadająca do 220 °C

czas pieczenia: 24-26 minut

RADA MISTRZA :

PRZERWANIE GAROWANIA I PONOWNE WYROBIENIE CIASTA SPRAWI, ŻE PIECZYWO BĘDZIE MIAŁO JESZCZE BARDZIEJ ELASTYCZNĄ I CHRUPIĄCĄ SKÓRKĘ, AROMATYCZNY SMAK I NIEPOWTAARZALNĄ ŚWIEŻOŚĆ.

KOMPLET Pszenne Premium 10 SZCZEGÓLNIE NADAJE SIĘ DO WYROBÓW TRADYCYJNYCH O PRZEDŁUŻONYM CZASIE GAROWANIA PRZYGOTOWYWANYCH Z WYKORZYSTANIEM ZACZYNU.



Bułki alzackie 80 g x 150 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	9,00 kg
drożdże	0,30 kg
woda	ok. 6,00 kg
<hr/>	
łącznie ilość	ok. 16,30 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – 1. bieg 7 minut – 2. bieg
temp. ciasta:	25 °C
czas gary ciasta:	15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić na 10 minut do odprężenia. Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć bułki na blachach po dwie obok siebie. Posypać mąką żytnią i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	1,50 kg (presa 30)
czas gary bułek:	35-40 minut w temp. 30 °C i wilg. względnej 70 %
temp. pieczenia:	ok. 220 °C
czas pieczenia:	18 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Pszenne Premium 10

10% MIESZANKA DO SZEROKIEJ GAMY WYPIEKÓW PSZENNYCH





Chlebek pita 325 g x 44 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	9,00 kg
drożdże	0,25 kg
woda	ok. 6,30 kg
oliwa z oliwek	0,30 kg
<hr/>	
łączna ilość	ok. 16,85 kg

Do posmarowania:

mąka pszenna, typ 550	0,60 kg
woda	1,00 kg
sól	0,05 kg

Dekoracja:

czarny sezam lub siemię lniane	0,10 kg
sezam	0,15 kg
<hr/>	
mieszanka dekoracyjna	0,25 kg
<hr/>	
łączna ilość	ok. 18,75 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników (oliwę należy dodać 2 minuty przed końcem miesienia) wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
7 minut – 2. bieg

temp. ciasta: 25 °C

czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 30 minut.

naważka ciasta: 0,38 kg

Następnie posmarować kęsy mieszaniną z mąki, rozduścić dłonią w kształcie koła, posypać mieszanką dekoracyjną, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary chlebków: 35-45 minut w temp. 30 °C
i wilg. względnej 70 %

temp. pieczenia: 220 °C

czas pieczenia: ok. 12-15 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Pszenne Premium 10

10% MIESZANKA DO SZEROKIEJ GAMY WYPIEKÓW PSZENNYCH



Ciabatta 300 g x 50 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	9,00 kg
drożdże	0,14 kg
woda	ok. 7,00 kg
oliwa z oliwek	0,40 kg
łączna ilość	ok. 17,54 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników z wyjątkiem oliwy wyrobić ciasto (oliwę dodać dwie minuty przed końcem miesienia). Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wanienki i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
8 minut – 2. bieg

temp. ciasta: 24-26 °C

czas gary ciasta: 2-3 godziny w temp. pokojowej

Po upływie czasu gary wyłożyć ciasto na stół obficie posypany mąką żytnią, podzielić na żądane kawałki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 15-20 minut w temp. 30 °C i wilg. względnej 70 %

Następnie posypać bułki mąką żytnią i upiec.

temp. pieczenia: 240 °C spadająca do 210 °C

czas pieczenia: 25-30 minut



Bułeczki serowe 80 g x 202 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	9,00 kg
drożdże	0,40 kg
margaryna do pieczenia	0,80 kg
ser gouda (starty)	0,80 kg
woda	ok. 6,20 kg

łączna ilość ok. 18,20 kg

Dekoracja:

plasterki sera 3,60 kg

łączna ilość ok. 21,80 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg
5 minut – 2. bieg

temp. ciasta: 26 °C

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 minut. Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić i ułożyć bułki na blachach. Na każdą bułkę położyć plasterki sera. Odstawić do garowania..

naważka presy: 2,40 kg

dekoracja: ok. 15 g / 1 szt.

czas gary bułek: 35-45 minut w temp. 30 °C i wilg. względnej 70 %

temp. pieczenia: 230 °C

czas pieczenia: 14-16 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Pszenne Premium 10



Bułeczki Grizzly 62 g x 210 szt.

Ciasto:

KOMPLET Pszenne Premium 10	1,00 kg
mąka pszenna, typ 550	8,00 kg
KOMPLET Semolina*	1,00 kg
drożdże	0,30 kg
woda	ok. 5,80 kg
	ok. 16,10 kg

Dodatki:

olej roślinny	0,20 kg
---------------	---------

Dekoracja:

KOMPLET Semolina*	0,40 kg
--------------------------	---------

łącna ilość	16,70 kg
-------------	----------

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty 1. bieg
6 minut 2. bieg

temp. ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 minut. Następnie podzielić presy na dzielarce (nie zaokrąglić). Bułki zwilżyć wodą, obtoczyć w **KOMPLET Semolina***, naciąć, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka presy: 2,20 kg

czas gary bułek: 35-45 minut w temp. 30 °C
i wilg. względnej 70 %

temp. pieczenia: 230 °C

czas pieczenia: 18-22 minut

*semolina z pszenicy durum

Z dobrego upieczenia najlepsze!