

ЧІА – БАТТА



Призначення: Суміш, яка у своєму складі містить зерна чіа. Призначена для виробництва хлібобулочних виробів.

Ідеально підходить: для зернових виробів.

Склад: крупа твердої пшениці, насіння чіа (шалфей іспанський), борошно кунжута (з пониженим вмістом жиру), крупа цільнозернова солодова пшенична, сіль, клейковина пшенична, закваска суха пшенична цільнозернова, декстроза, борошно з пшеничних паростків (з пониженим вмістом жиру), емульгатор: лецитин (соняшниковий) E322, ензими, поліпшувач борошна: аскорбінова кислота E300.

Дозування: 30%

Фасовка: багатшаровий мішок, 25 кг.

Базова рецептура:

Рецептура			Параметри		
Сировина	Дозування	Од. вим.	Технологічний процес	Параметри	Од. вим.
Борошно пш.в\с	10,00	кг	Час замісу (швидкість 1-2):	5 + 8	мин.
Чіа-Батта	3,00	кг	Температура тіста:	26	°С
Маргарин	0,35	кг	Час бродіння:	40	мин.
Сіль	0,16	кг	Час вистійки:	50	мин.
Дріжки прес.	0,26	кг	Час випічки:	15-25	мин.
Вода	5,80	кг	Температура випічки	230-190	°С
Разом :	19,57	кг			

Перед замісом тіста, Чіа-Батта, замочується водою на 1 годину, температура води 60°С.