

КІНОЕТТЕ



Призначення: Хлібопекарська зернова суміш з насінням кіноа. Використовується для багетів, чабати, бутербродних булочок .

Ідеально підходить: для всіх хлібопекарських виробів.

Склад: борошно пшеничне, насіння квиноа екструдоване, насіння льону, насіння гарбуза, борошно з паростків пшениці, крупа з гречки, сіль, клейковина пшенична, клітковина пшенична, гаурова камідь, екстракт ячмінного солоду, закваска суха пшенична, емульгатор: моно- та дигліцериди жирних кислот (канола) ензими, аскорбінова кислота.

Дозування: 50%

Фасовка: багат шаровий мішок, 25 кг.

Базова рецептура:

Рецептура			Параметри		
Сировина	Дозування	Од. вим.	Технологічний процес	Параметри	Од. вим.
Борошно пш.	5,00	кг	Час замісу (швидкість 1-2):	6 + 12	хв.
Кіноетте	5,00	кг	Температура тіста:	26	°С
Дріжджі прес.	0,15	кг	Час бродіння:	2 - 14	год.
Вода	6,80	кг	Час вистійки:	60	хв.
Разом :	16,95	кг	Час випічки:	15-25	хв.
			Температура випічки	240-220	°С