

- ✓ **prostota wytwarzania**
- ✓ **atrakcyjny wygląd, dzięki widocznym ziarnom słonecznika**

PIECZYWO

PROMYK

MIESZANKA PIEKARSKA do produkcji pieczywa pszenno-żytniego

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

SKŁADNIKI

Mąka **pszenna**; łamane ziarna słonecznika; mąka **żytnia**; płatki **pszenne**; sól; słód **jęczmienny**; substancja zagęszczająca: guma guar; regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, kwas mlekowy; stabilizator: węglan wapnia; emulgator: E472e; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy*: alfa-amylaza, amylaza maltogenna, amyloglukozydaza, glukoza-oksydaza, ksylanaza, lipaza.

*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

ALERGENY

Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED / NR PARTII: z boku opakowania

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

RECEPTURA

Mieszanka PROMYK	1 000 g
Drożdże	30 g
Woda	ok. 500 g
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-29°C
Czas fermentacji	15 minut

WYTWARZANIE

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut pod przykryciem. Następnie odważyć pożądaną gramaturę i uformować kęsy ciasta, po czym fermentować w temperaturze 33-35°C i wilgotności powietrza 85% przez kolejne 40-50 minut. Następnie wypiekać z zaparowaniem pieca.

Temperatura wypieku:

200°C → 20 minut → 180°C

Czas wypieku: 35-45 minut.

Wartość odżywcza w 100g produktu

Wartość energetyczna	1851 kJ / 441 kcal
Tłuszcz	17 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,7 g
Węglowodany	56 g
w tym cukry	0 g
Białko	14 g
Sól	1,6 g

