

Grupa produktu:

MIESZANKA PIEKARSKA



LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Panitalia
chleb z oregano

Nazwa produktu:

CHLEB PANITALIA

Panitalia to mieszanka do wypiekania chleba, którego smak i aromat przywodzi na myśl słoneczne południe Europy.

Pieczywo wypieczone na bazie mieszanki Panitalia, dzięki specyficznemu procesowi produkcji oraz dodatkowi oregano zyskuje niezwykły aromat oraz bardzo charakterystyczny wygląd skórki i miększu.

Pieczywo sporządzone na bazie tej mieszanki sprawi, że wasi klienci poczują się jak w upalne wakacyjne popołudnie, gdzie mieszają się aromaty świeżego chleba i południowych ziół.

Zalety:

- Oryginalny i niepowtarzalny aromat pieczywa, uzyskany m.in. dzięki właściwemu doborowi składników, w tym oregano,
- swoboda kreowania wyglądu i formy pieczywa,
 - nieregularne kształty chleba, bułki, warkocze,
- elastyczność receptur:
 - szeroki wachlarz możliwości zastosowania dodatków np. oliwek, różnych ziaren, przypraw i ziół np. bazylii, ziół prowansalskich itp.,
- długotrwała świeżość pieczywa, nawet do kilku dni,
- oryginalny wygląd miększu (duże pory), uzyskany dzięki długiemu procesowi fermentacji,
- chrupiąca, apetyczna skórka,
- niezmienna, wysoka jakość pieczywa.

Opis:

Panitalia to włoska odmiana pieczywa z dodatkiem oregano o wyśmienitym smaku. Z naszej mieszanki Panitalia można przygotować znakomite pieczywo wiejskie, pieczywo typu ciabatta oraz doskonale w smaku spody do pizzy i cebularze.

Składniki:

Mąka pszenna, gluten pszenny – nośniki; sól; guma guar, drożdże dezaktywowane – zagęstniki; sól jęczmienny – aromat; oregano – przyprawa; kwas askorbinowy – środek do przetwarzania mąki; enzymy – substancje pomagające w przetwarzaniu.

Dozowanie: 10 % w stosunku do mąki

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

Opakowanie: 10 kg

Warunki przechowywania: chłodne, suche i przewiewne miejsce

Dodatki reklamowe: receptury, dodatki sklepowe

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18



LESAFFRE

Grupa produktu:

MIESZANKA PIEKARSKA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora


chleb z oregano

Nazwa produktu:

CHLEB PANITALIA

Receptura na chleb typu Panitalia

Składniki	Surowce w gramach
Mąka pszenna T750	8 000
Mąka żytnia T720	2 000
MIESZANKA	1 000
Drożdże	250
Olej	130
Woda	7 200

Panitalia

spody do pizzy i cebularze

Składniki	Surowce w gramach
Mąka pszenna T550	10 000
MIESZANKA	1 000
Drożdże	400
Woda	7 000
Olej	150

Wytwarzanie pizzy i cebularzy:

Wszystkie składniki wymieszać do żądanej konsystencji (2 min wolne + 4 min szybkie obroty). Fermentować około 15 min i zważyć pożądaną gramaturę. Następnie uformować kule i garować około 30-40 min. Rozwałkować kule do pożądanego grubości bądź średnicy, nałożyć farsz i fermentować kolejne 30-40 min. Piec z parą.

Temperatura wypieku: 220°C·180°C

Czas wypieku: 12-15 minut

*dodatki smakowe: bazylija bądź zioła prowansalskie 0,3-0,5%, oliwki 8-10%, ziarna (np. słonecznika) 15% - wszystkie dodatki dozujemy w stosunku do mąki

Receptura na chleb typu Panitalia z dodatkami

Składniki	Surowce w gramach
Mąka pszenna T750	8 000
Mąka żytnia T720	2 000
MIESZANKA	1 000
Drożdże	250
Olej	130
Woda	7 200
Dodatki smakowe	0,3-15%*

Wytwarzanie chleba:

Wszystkie składniki wymieszać do żądanej konsystencji (4 min wolne + 2 min szybkie obroty). Ciasto przełożyć do pojemnika i fermentować około 2h. Po 1h dokonać delikatnego przebicia – wyrzucić ciasto na stół, zbić garę (odgazować), złożyć ciasto w kopertę i włożyć do pojemnika. Po fermentacji wyrzucić ciasto na stół, rozwałkować i dzielić na kęsy. Fermentować jeszcze około 20-30 min. Piec z parą. Z podanych receptur istnieje możliwość wykonania bułek oraz chleba. Dodatki smakowe dodajemy 1 min. przed końcem miesienia.

Temperatura wypieku: 230-210°C

Czas wypieku: około 25 minut

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18


LESAFFRE