

SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS KENYÉRMIX

ÁTTEKINTÉS

Különleges alap, mely egy ízletes és egzotikus kenyeret eredményez. Ízvilágát a napon szárított paradicsom, hagyma és az oregánó határozza meg.

USAGE

Paradicsomos kenyérmix 700 g (70 %)

Búzaliszt 1000 g (100 %)

Száraz élesztő 20 g (2 %)

Víz 1100 g (110 %)

(Friss élesztő esetén háromszoros mennyiség szükséges, és csökkentjük a víz mennyiségét 60 g-al.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
391211	25 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,400.00
Energy (Kcal)	330.00
Fat (g)	5.00
Fat (of which saturates) (g)	1.00
Carbohydrate (g)	55.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	7.00
Protein (g)	12.00
Salt (g)	3.22
Sodium (g)	1.50

LEÍRÁS

A hozzávalókat 8 percg alacsony fokozaton, majd 4 percg magas fokozaton dagasztjuk, így egy rugalmas tésztát kapunk. Tészta hőmérséklet: 26-28°C Pihentetési idő: 20 perc Kelesztés: 37 °C kb 45 perc Gáz: kb 20 másodperc Sütési hőmérséklet: 230/210°C, Sütési idő (550 g): ~ 20-23 perc.



TÁROLÁS

Hővös, száraz raktárban (max
25 C, és 65% relatív
páratartalom).



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels