



**CINCI
PÂINI**
PÂINE MÂNDRĂ ȘI GUSTOSĂ



*cu mălai
auriu*



*Bulgărașii pufoși
de porumb dau
culoarea aurie
a miezului de pâine
care te îmbie
numai decăt.*

Baking Experts Team



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

DESCRIEREA PRODUSULUI

Premix pentru prepararea unei pâini foarte gustoase pe bază de făină de grâu și „bulgărași” de porumb expandat.

Savoarea produsului finit este îmbogățită și de semințele de floarea soarelui din premix. Se obține foarte ușor o pâine cu miez galben auriu, coajă crocantă și volum bun.

INGREDIENTE

Făină albă de grâu, bulgărași de porumb expandat, semințe de floarea soarelui, gluten din grâu, crupe de porumb, sare, ulei vegetal (rapiță), emulgator: E472e, extract de curcuma, ameliorator de făină: E300, enzime.

Conține sare și ameliorator!

DOZĂ DE UTILIZARE

50-50% (ex. 50 kg premix-50 kg făină).

Pentru un raport bun calitate/preț vă recomandăm și proporția 40 kg mix – 60 kg făină ca în rețeta de mai jos.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- miez auriu, foarte atractiv
- gust plăcut
- coajă crocantă
- ușor de procesat

REȚETĂ RECOMANDATĂ

Ingrediente	g	%(la făină + premix)
Făină tip 650	1500	60
CINCI PÂINI - Mălai auriu	1000	40
Drojdie	63	2,5
Apă (aprox.)	1300	52

MOD DE LUCRU

Malaxare:	4 min. lent+6 min. rapid (malaxor spiral)
Temperatură aluat :	26-27 °C
Relaxare:	10-15 min.
Divizare:	440 g/buc. Premodelare rotund.
Predospire:	10-15 min.
Modelare finală.	
Dospire:	40-45 min./28-30° C/60-70% RH
Coacere:	220-230° C/18-20 min./cu abur inițial

AMBALARE

20 kg net în saci de hârtie multistrat+polietilenă.



Baking Experts Team