ЄвроПек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua

АСТРІ ЧІАБАТТА

ВИРОБНИК: фірма "АСТРІ" (Україна)

ПРИЗНАЧЕННЯ: суміш, призначена для виробництва італійського хліба "ЧІАБАТТА", лаваша, що характеризується великою кількістю скоринки та великою нерівномірною пористістю м'якушки, а також для пшеничного та пшеничньо-житнього хлібу з особливими смако-ароматичними властивостями

ДОЗУВАННЯ: 10% до ваги борошна.

СКЛАД: пшеничне борошно, суха пшенична закваска, суха клейковина, ферменти, аскорбінова кислота.

ПЕРЕВАГИ:
застосування: швидке і просте приготування стабільного тіста з високою вологістю з використанням тривалого бродіння.
якості: вироби характеризуються великими порами і великою кількістю скоринки, що надає їм хрусткість, легкість, чудовий оригінальний смак і аромат.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ: в сухому місті при температурі 10-20°С.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 12 місяців.

УПАКОВКА: паперові багатошарові мішки масою 25 кг.

РЕЦЕПТУРА

	Чіабатта	
	класична	солодова
Астрі ЧІАБАТТА	**10,0**	**10,0**
Борошно пшеничне в/г	90,0	90,0
Дріжджі х/п пресовані	2,0	2,5
Сіль	2,2	2,2
Вода холодна	70,0-80,0	70,0-80,0
Олія рослинна (для змащування ємності для бродіння тіста)	3,0	3,0
ГЛОФА-ЕКСТРАКТ	**–**	**1,0**

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Тривалість замісу тіста, хв:		4+10
Температура тіста, °С:		24-26
Тривалість бродіння тіста, хв:		60-90
Маса тістової заготовки, г:		200
Тривалість кінцевого вистоювання, хв:		20-30
Температура випікання, °С,	початкова:	230
	основна:	190
Тривалість випікання, хв:		20