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



САФТКОРН

Виробник: IREKS GmbH (Німеччина).
Призначення: Набрякле підкислене житнє зерно для виробництва спеціальних сортів хліба підвищеної харчової цінності.
Склад: житнє зерно, екстракт закваски.
Дозування: 25-40 % до ваги борошна.
Переваги:
- застосування: простий спосіб комплексного збагачення хлібобулочних виробів житнім зерном.
- якості: вироби з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, корисні для здоров'я. Хліб має чудовий смак і аромат, а також оригінальний вид, довго зберігає свіжість.
Термін зберігання: 9 місяців.
Упаковка: Паперові мішки вагою 25 кг.

РЕЦЕПТУРА:

Сировина	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Зернова заготовка			
Сафткорн	3,0	3,0	2,5
Насіння соняшника		1,0	
Гарбузове насіння		1,0	
Вода (на замочування)	3,0	4,0	2,5
Тісто			
Зернова заготовка	4,5	9,0	5,0
Борошно житнє	6,0	5,0	4,0
Борошно пшеничне	1,0	2,0	3,5
Дріжджі пресовані	0,125	0,12	0,25
Сіль	0,2	0,2	0,2
Цукор	-	0,3	0,2
Глофа екстракт	0,25	0,3	0,3
Бакекстракт	0,2	-	-
Вода (прибл. 35°С)	4,6	4,6	3,5
Тривалість замісу тіста, хв:	15хв повільно	15 хв повільно	15хв повільно
Тривалість бродіння тіста, хв:	30-40	30-40	30-40
Температура після замісу, °С:	28-30	28-30	28-30
Тривалість кінцевого вистоювання *, хв:	45-60	45-60	45-60
Температура випікання, °С:	230-200	230-200	230-200
Тривалість випікання, хв:	35 хв-45	35 хв-45	35 хв-45

***САФТКОРН** потрібно попередньо замочити у воді t=90-95 °С на 2-2,5 години або у воді t=25°С на 24 години .*