



Z produktem IREKS CHORWACKI można łatwo i szybko wyprodukować rarytasy wśród chlebów, które z pewnością zwrócą uwagę konsumenta. Elastyczne i suche ciasto zapewnia dużą tolerancję również podczas maszynowej obróbki. Mieszanka wypiekowa nadaje się także idealnie do produkcji pieczywa mrożonego.

Zalety:

- idealny, soczysty miękisz
- właściwa struktura porów
- szczególnie długo utrzymuje świeżość
- charakterystyczny, wspaniały smak

Receptura

Mąka pszenna	8,000 kg
IREKS CHORWACKI	2,000 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	5,400 l
.....
Masa ciasta	15,650 kg

Czas miesienia	3 + 6 minut
Temperatura ciasta	27 °C
Bez leżakowania	
Naważka ciasta	0,500 kg
Garowanie końcowe	40 - 50 minut
Temperatura wypieku	240 °C, spadająca na 200 °C, z dużym doparowaniem
Czas wypieku	40 - 45 minut