

Chleb★★★★★ Mistrzów



Chleb**** Mistrzów

Energia, Siła, Młodość!

Mieszanka wypiekowa **CHLEB MISTRZÓW**

Mieszanka wypiekowa do produkcji pieczywa mieszanego z nasionami oleistymi i słodem.

Zalety:

- wysoka jakość pieczywa dzięki optymalnemu składowi mieszanki
- poprawa procesu produkcji oraz minimalizacja kosztów produkcji poprzez jednofazowe prowadzenie ciasta
- doskonała obróbka mechaniczna ciasta
- długie utrzymanie świeżości
- intensywny smak dzięki dużej zawartości słodu

Bagietki z CHLEBA MISTRZÓW

Mąka pszenna typ 550	6,000 kg
CHLEB MISTRZÓW	4,000 kg
UNIPLUS	0,100 kg
Sól	0,040 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	5,200 l
<hr/> Ciężar ciasta	<hr/> 15,990 kg

Czas miesienia:	5 + 5 minut
Temperatura ciasta:	24 - 26 °C
Leżakowanie:	20 minut
Naważka:	320 g
Obróbka:	bagietki
Garowanie kęsów:	ca. 40 - 50 minut
Temperatura pieczenia:	230 °C, opadająca z doparowaniem
Czas pieczenia:	25 minut





Żytni CHLEB MISTRZÓW

Mąka żytnia typ 720	5,000 kg
CHLEB MISTRZÓW	5,000 kg
IREKS KWAS NATURAL	0,300 kg
UNIPLUS	0,100 kg
Drożdże	0,200 kg
Woda, ok.	6,000 l
Ciężar ciasta	16,600 kg

Czas miesienia:	6 + 4 minuty
Temperatura ciasta:	28 - 30 °C
Leżakowanie:	30 minut
Naważka:	750 - 1000 g
Obróbka:	okrągłe, rustykalne bochenki
Garowanie kęsów:	ca. 40 - 50 minut
Temperatura pieczenia:	ok. 240 °C, opadająca z doparowaniem
Czas pieczenia:	45 - 50 minut

Oryginalny CHLEB MISTRZÓW

Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
CHLEB MISTRZÓW	5,000 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	4,900 l
Ciężar ciasta	15,150 kg

Czas miesienia:	3 + 5 minut
Temperatura ciasta:	26 - 28 °C
Leżakowanie:	30 minut
Naważka:	750 g
Obróbka:	chleb deskowy
Garowanie kęsów:	40 - 50 minut
Temperatura pieczenia:	ok. 240 °C, opadająca z doparowaniem
Czas pieczenia:	35 minut





Bułki z CHLEBA MISTRZÓW

Mąka pszenna typ 550	6,000 kg
CHLEB MISTRZÓW	4,000 kg
UNIPLUS	0,100 kg
Sól	0,040 kg
Drożdże	0,300 kg
Woda, ok.	5,200 l
<hr/>	
Ciężar ciasta	15,640 kg

Czas miesienia:	5 + 5 minut
Temperatura ciasta:	24 - 26 °C
Leżakowanie:	10 minut
Naważka:	70 g
Obróbka:	bułki różnego rodzaju, paluchy, rogale
Garowanie kęsów:	40 - 50 minut
Temperatura pieczenia:	230 °C, opadająca z doparowaniem
Czas pieczenia:	15 minut



IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.
Milejowice, ul. Cerekiewska 55
26-652 Zakrzew
POLSKA
Tel.: +48 48 330 84 71
Fax: +48 48 330 84 72
info@ireks-prokopowicz.com.pl
www.ireks-prokopowicz.com.pl