



Premium Goldmais-Kruste

Премиум Голдмаис одна из популярных хлебных смесей, подходящая как для подового, так и нарезанного тостового хлеба и булочек. Его изящная золотая сочная структура излучает аппетитный аромат хорошо уравновешенного выбора специй. Сочетание золотой корочки и нежного мякиша удовлетворит вкус любого, даже самого искушенного покупателя. Стабильность и отсутствие липкости теста обеспечивают работу на линиях и гарантируют хороший результат.



Рецептурные решения:

Кукурузный хлеб

Пшеничная мука	5,000 кг
Премиум Голдмаис	5,000 кг
Дрожжи	0,300 кг
Вода приблизительно	5,200 кг

 Масса теста 15,500 кг

Базовая Рецептура:

Время замеса:

Приблизительно 3 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

Приблизительно 20 минут.

Приготовление:

Взвесить куски теста по 0,450 kg каждый. После округления дать отдохнуть заготовкам несколько минут и затем сформировать продолговатые изделия. Смажьте поверхность водой и отдекорируйте изделия с Премиум Декор Маис или смесью Премиум Голдмаис.

Время расстойки:

Приблизительно 45 минут при температуре 34 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

Расстоявшиеся изделия необходимо вытащить из расстойки и дать стабилизироваться несколько минут. По достижении температуры в печи, поставьте изделия в печь. Посадочная температура приблизительно 210 °С. Сразу после посадки необходимо дать средний пар. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру в печи приблизительно до 180 °С. За 10 минут до окончания процесса желательно открыть заслонку и печь до золотистой корочки.

Время выпечки:

Общее время выпечки приблизительно 25 - 30 минут.