

Pîine rotundă



Pîine rotundă
MM-SAUER DUNKEL

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Faină c/1	60
Faină c/s	35
Sauer dunkel	0,87
Aromalt Dark	1,5
Drojdie fala	1,8
Sare	1,7
Apă	55
Total	159

Mod de preparare: Sauer Dunkel se amestecă cu făină și AROMALT DARK. După aceea, se adaugă restul componentelor. Malaxarea se petrece timp 4 min. pe viteza 1, și 5-6 min. pe viteza 2. După încheierea malaxării aluatul se odihnește timp de 15-20 min.

După separare aluatul în porții se lasă să se odihnească încă 5-10 min. Mai departe, se modelează semifabricat și se plasează pe tăvi într-un dulap de fermentație timp 60-90 min. t 30 °C și 75% umiditate. Coacerea are loc la t 230 °C timp de 15-20 min.

0.5% - în comparație cu greutatea făinii "cartof" boală

Dozele ferment în funcție de raportul de grâu, făină de seară. Pentru a aduce culoarea întunecată trebuie să utilizeze AROMALT DARK.