

Pîine de tip rustik



Pîine de tip rustik

PAVE MIX NATURAL

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Făină	100
Pave mix	10
Sare	1,7
Drojdie Fala	1.0
Apă	50
Total	162,7

Mod de preparare: Se amestecă făina cu PAVE MIX NATURAL, se adaugă drojdie și apă. Durata malaxării, în medie - 10-12 minute (6 min. de mers pe viteza 1, și 4 min. pe viteza a doua).

Aluatul se odihnește timp de 30 min., apoi acesta poate fi împărțit și lăsat să se odihnească timp de încă 10-15 min. Fermentația finală are loc la o temperatură de 30-35 °C, umiditate de 75% timp de 45-50 min. Coacerea are loc la o temperatură de 220-240 °C de 20-30 min. în funcție de masa de semifabricate.