

Prokorn



Prokorn

PANOMIX PROKORN

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Faină	100
Panomix Prokorn	40
Magimix extra	0,2
Drojdie Fala	1,5
Apă	70,5
Total	212.2

Mod de preparare: Aluatul se frământă cu toate componentele dintr-o dată, dar trebuie să se frămînte la prima viteză mai mult - 6-8 min. pentru a se asigura că toate particulele solide absorb umezeala. Test de temperatură - 26 °C. Aluatul este împărțit în bucăți de 0,44 kg. și este lăsat să se fermenteze pe masa de lucru timp de aproximativ 40-45 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 30-35 minute.