

Toster



Toster SUPER TOAST

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Faină c/s	100
Super Toast	10
Negropan	0,2
Paticrem 67	2
Drojdie Fala	3
Zahăr	3
Apă	55
Total	173,2

Mod de preparare: Premixul este amestecat cu făină, drojdie și amelioratori, apoi se adaugă sare și restul ingredientelor. Se frământă aluatul timp de 8-10 min. (5-6 min. pe prima viteză, și 3-4 min. la viteză a 2). Aluatul se lasă să se odihnească 7-10 min., apoi împărțit și se lasă să se odihnească timp de 5-20 min. Formarea în formă. Fermentarea finală are loc la o temperatură de 30-35 °C și 75% umiditate relativă în timpul 45-50 min. Coaceți la 220 la 230 °C, timp de 20-25 min.