CSM Bakery Solutions | connecting the world of baking

Podstawowe zastosowanie

1,00 kg Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

0,10 kg oleju jadalnego

Wersja z ziołami prowansalskimi

1,00 kg Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

0,10 kg oleju jadalnego

0,02 kg ziół prowansalskich

Wersja z kminkiem

1,00 kg Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

0,10 kg oleju jadalnego

0,01 kg kminku mielonego

0,01 kg kminku całego

RECEPTURA

Pikantne bułki kukurydziane

7,500 kg mąki pszennej typ 550

2,500 kg mieszanki Mais Mix

0,200 kg Ulmer Eismalz/Kaisermalz

0,100 kg margaryny Bake 70

0,210 kg soli

1,500 kg grubo posiekanego, łagodnego pepperoni

0,065 kg pieprzu białego mielonego

0,300 kg drożdży

5,000 kg (około) wody

Razem: 17,375 kg

Dekoracja

0,200 kg Mais Mix

0,800 kg sezamu, maku, słonecznika, siemienia lnianego (każdy składnik po 0,200 kg)

Czas miesienia: 6 minut wolne i 8 minut szybkie obroty. Temperatura ciasta: około 25°C, czas spoczynku: 0 minut, naważka: 1000 g, czas spoczynku prasy: 10 minut.

Po podzieleniu na dzielarce zewnętrzną powierzchnię kęsów zwilżyć i obtoczyć w mieszance Mais Mix lub sezamie, maku, ziarnie słonecznika, siemieniu lnianym. Następnie nabijać po cztery sztuki na patyczki do szaszłyków i przełożyć na blachy wypiekowe. Przy ¾ rozrostu z zaparowaniem włożyć do pieca. Temperatura wypieku: 240°C, czas wypieku: około 12 minut. Piec na jasny kolor.

Zalecenia: zapieczone wyroby podgrzewać na gorącym grillu lub tosterze przez minutę na każdej stronie.

Pane Grillies

7,50 kg mąki pszennej typ 550

2,50 kg mieszanki Pane Luciane

0,50 kg oliwy z oliwek

0,25 kg drożdży

6,50 kg (około) wody

Razem: 17,25 kg

Dekoracja

0,10 kg oliwy z oliwek

0,05 kg ziół prowansalskich

0,01 kg soli

Czas miesienia: 6 minut wolne i 8 minut szybkie obroty. Temperatura ciasta: około 24°C, czas spoczynku: 20 minut, Naważka: 1600 g.

Ciasto zważyć i zaokrąglić na prasy, czas spoczynku: 15 minut. Po wstępnej fermentacji w prasie ciasto podzielić i zaokrąglić, umieścić w aluminiowych tackach: okrągła (średnica 20 cm) – 7 sztuk, kwadratowa (25x11 cm) – 6 sztuk, blacha (60x20 cm) – 12 szt. (kęsy po 80 g).

Całą powierzchnię posmarować oliwą z oliwek, posypać ziołami i solą. Po uzyskaniu odpowiedniej gary z zaparowaniem włożyć do pieca. Temperatura wypieku: 240°C, czas wypieku: około 16 minut.

Zalecenia: zapieczone wyroby podgrzewać na gorącym grillu lub tosterze.