

MR. KORN

– z miłości do chleba

Mieszanka gotowanych ziaren do produkcji
pieczywa ziarnistego.



Mr.Korn to propozycja dla tych, którzy cenią naturalny smak pieczywa połączony z dobroczynnymi zianami. Degustując pieczywo z dodatkiem Mr.Korna poczujesz bogactwo jęczmienia, owsa, grysu kukurydzianego oraz ziaren słonecznika. Sprawdza się bardzo dobrze zarówno podczas wypieku drobnego pieczywa pszennego, ciabatty, bagietek, jak i chleba we wszystkich znanych wariantach. Otrzymane produkty są aromatyczne, pełne smaku i bardzo długo zachowują świeżość. Nieocenioną zaletą tej ziarnistej mieszanki jest jej gotowość do użycia, bez konieczności wcześniejszego długiego namaczania. **Co ważne, gotowanie nie narusza struktury ziaren, przez co są one w pełni widoczne w miększu i zachowują odpowiednią miękkość.**

Z dodatkiem Mr.Korna możesz przygotować swój unikalny chleb. Wystarczy dodać ziarna do mąki lub połączyć je z jedną z naszych gotowych mieszanek piekarskich. Możesz modyfikować proporcje mąk, wzbogacić kompozycję o dodatkowe smaki, eksperymentować z kształtem lub naważką. Jeśli wolisz sprawdzone rozwiązania, skorzystaj z naszych receptur.

 **Zeelandia**
stwarzamy możliwości

Bułka "łezka"

Ciasto:

5 kg	Mr.Korn
0,2 kg	Kaiser Bake Off
10 kg	mąka pszenna typ 550
0,22 kg	sól
0,3 kg	drożdże
4,8 kg	woda

Przyrządzanie:

Mieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych, 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 26-28°C. Fermentacja wstępna 5 minut. Podzielić ciasto na presy o masie 3 kg. Rozrost w presach 10 minut. Podzielić presy na kęsy (30 sztuk), zaokrąglić, nadać kształt łezki, poukładać na deskach rozrostowych. Fermentacja końcowa około 35 minut. Przed wypiekiem kęsy naciąć. Wypiekać w temperaturze 230-220°C z zaparowaniem komory. Czas wypieku 20 minut.

Ciabatta

Ciasto na ciabattę:

1 kg	Ciabatta Mix
10 kg	mąka pszenna typ 550
0,2 kg	sól
0,25 kg	drożdże
0,5 l	oliwa z oliwek
7,7 kg	woda

Przyrządzanie:

Okolo 6,5 kg wody dodać na początku mieszania ciasta, w połowie czasu dodać oliwę z oliwek, pod koniec czasu mieszania dodać resztę wody 1-1,2 kg (w zależności od wodochłonności mąki) – w przypadku dzielenia maszynowego ogólną ilość wody zmniejszyć do 6,8 kg. Mieszać wszystkie składniki 20 minut.

Ciasto na ciabattę z Mr.Korn:

3,5 kg	Mr.Korn
10 kg	ciasto na ciabattę

* Mieszanka zawiera dopasowaną ilość soli - dodatkowe dodanie soli do ciasta nie jest konieczne.

Przyrządzanie:

Mieszać składniki 2-3 minuty na wolnych obrotach (do momentu połączenia się ziaren z ciastem). Temperatura ciasta 25-27°C. Ciasto włożyć do miski wysmarowanej oliwą z oliwek, pozostawić na około 2-3 godziny (w przypadku dzielenia maszynowego tylko na 1,5 godziny). Wyłożyć ciasto na stół obsypany mąką żytnią, wyciąć paski o żądanej wielkości, ułożyć na aparatach lub blachach. Fermentacja końcowa około 40 minut. Wypiekać w temperaturze 230-220°C z zaparowaniem komory. Czas wypieku 20 minut.

Więcej receptur znajdziesz na: www.zeelandia.pl



**MR. KORN – zwycięzca świeżości
w teście porównawczym Zeelandii**

"Mr. Korn to zdrowy, aromatyczny i chrupiący dodatek do pieczywa, który stwarza nową jakość."

Józef Sędziak

Mistrz piekarski, doradca technologiczny w firmie Zeelandia

„Wspaniały smak i niesamowicie długa świeżość – to właśnie sprawia, że pieczywo jest dobre!”

Maciej Jankowski

Technolog ds. produktów piekarskich w firmie Zeelandia

„Proste i szybkie przygotowanie do tego wyjątkowy naturalny smak. Godne polecenia!”

Waldemar Chudy

Technolog ds. produktów piekarskich w firmie Zeelandia

Zapraszamy
do obejrzenia filmu



Zeelandia Sp. z o.o.
ul. Sowia 6C, 62-080 Tarnowo Podgórze,
tel. 61 664 76 00, fax 61 664 77 00, infolinia 0 800 800 106
e-mail: info@zeelandia.pl,
www.zeelandia.pl

 **Zeelandia**
stwarzamy możliwości



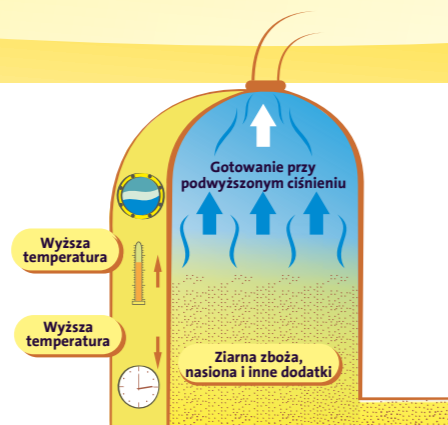
Zalety:

- Mieszanka gotowa do użycia bez konieczności namaczania ziaren.
- Szybszy proces produkcji pieczywa ziarnistego – oszczędność 2 godzin, które standardowo są potrzebne do namoczenia ziaren przed mieszaniem składników.
- Całe ziarna widoczne w mięksiszu - nie rozpadają się w procesie mieszania!
- Dodanie mieszanki Mr.Korn wpływa na wydłużenie świeżości pieczywa.
- Naturalny, autentyczny smak ziaren.
- Elastyczne dozowanie.
- Możliwość łączenia bezpośrednio z mąką lub poprzez dodanie do masy gotowego ciasta.
- Wygodne próżniowe opakowanie 5 kg.
- Długi termin przydatności – 6 miesięcy dla zamkniętych opakowań, 14 dni po otwarciu (w warunkach chłodniczych).

Zalecenia technologiczne:

- Nie namaczać ziaren.
- Dozować elastycznie: metodą bezpośrednią (w stosunku do masy mąki) lub pośrednią (w stosunku do masy gotowego ciasta).

Jak powstaje Mr. Korn?



1 Mr. Korn to kompozycja jęczmienia łuszczonego, grysu kukurydzianego, owsa łuszczonego, ziaren słonecznika oraz ekstraktu siodła jęczmiennego. Cała mieszanka podlega procesowi gotowania.

2 Ziarna są gotowe do użycia, bez konieczności wcześniejszego długiego namaczania. Co ważne, gotowanie nie narusza struktury ziaren, przez co są one w pełni widoczne w mięksiszu i zachowują odpowiednią miękkość.

3 Mieszanka pakowana jest na gorąco i zamykana próżniowo w wygodne torebki o pojemności 5kg. Hermetyczne zamknięcie gwarantuje utrzymanie naturalnego aromatu ziaren.

Standaryzowana metoda wytwarzania zapewnia powtarzalną wysoką jakość. Karton zbiorczy zawiera 3 opakowania po 5 kg.

Elastyczne dozowanie:



Możliwość łączenia bezpośrednio z mąką lub poprzez dodanie do masy gotowego ciasta.

Ważne! Obecność całych ziaren zbóż i nasion, które nie rozpadają się w procesie mieszania.



Jakość jako najważniejsze kryterium zakupu!

Z ankiety (przeprowadzonych przez niezależne instytuty badań rynku) wynika, że dla ponad 86% konsumentów jakość stanowi decydujące kryterium kupna pieczywa.

Chleb

Ciasto na Chleb Radomski :

2,5 kg	Mix Radomski
0,1 kg	Rogoferm
4 kg	mąka pszenna typ 850
3,5 kg	mąka żytnia typ 720
0,35 kg	drożdże
6,1 kg	woda

Przyrządzenie:

Mieszać wszystkie składniki 5 minut na wolnych, 4 minuty na szybkich obrotach.

Ciasto na chleb z Mr. Korn :

3,5 kg	Mr.Korn
10 kg	ciasto na chleb radomski

*Mieszanka zawiera dopasowaną ilość soli - dodatkowe dodanie soli do ciasta nie jest konieczne.

Przyrządzenie:

Mieszać składniki 2-3 minuty na wolnych obrotach (do momentu połączenia się ziaren z ciastem). Temperatura ciasta 27-29°C. Fermentacja wstępna 20 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,69 kg. Kęsy zaokrąglić, obtoczyć w mące żytniej, włożyć do koszyków lub poukładać na aparatach załadowniczych zwinąć do dołu. Fermentacja końcowa około 35 minut. Przed wypiekiem obrócić kęsy do góry zwinąć. Wypiekać w temperaturze 240°C opadającej do 210°C, z zaparowaniem komory, po około 3 minutach odciągnąć parę. Czas wypieku 40 minut.



Więcej recepur znajdziesz na: www.zeelandia.pl

Bagietka "jodełka"

Ciasto:

0,05 kg	Bagietka Free
10 kg	mąka pszenna typ 550
0,2 kg	sól
0,35 kg	drożdże
5,2 kg	woda

Przyrządzenie:

Mieszać wszystkie składniki 4 minuty na wolnych, 6 minut na szybkich obrotach.

Ciasto na bagietkę z Mr.Korn:

3,5 kg	Mr.Korn
10 kg	ciasto na bagietkę

* Mieszanka zawiera dopasowaną ilość soli - dodatkowe dodanie soli do ciasta nie jest konieczne.

Przyrządzenie:

Mieszać składniki 2-3 minuty na wolnych obrotach (do momentu połączenia się ziaren z ciastem). Temperatura ciasta 26-28°C. Fermentacja wstępna 10 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,37 kg, zaokrąglić, nadać podłużny kształt bagietki, poukładać na deskach rozrostowych, lub aparatach załadowniczych. Fermentacja końcowa około 35 minut. Przed wypiekiem kęsy posypać mąką żytnią, naciąć nożyczkami po skosie, odchylić na przemian rogi ciasta. Wypiekać w temperaturze 230-220°C przez 25 minut z zaparowaniem komory.

