

DINKEL KRÓLEWSKI



DAWKOWANIE: 100%

ZASTOSOWANIE: Mieszanka do produkcji
chleba orkiszowego.

RECEPTURA:

Mieszanka Złoty Dinkel	10,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	7,00 litrów

RAZEM: 17,40 kg

PARAMETRY OBRÓBKCI CIASTA:

Czas miesienia (ubijaczka):	4 min. wolno, 8 min. szybko
Temperatura ciasta	28°C
Naważka kęsów	460 g
Czas leżakowania	30 min.
Czas fermentacji	40 min. (temp. 36°C, wilgotność 70%)
Czas pieczenia	50 – 75 min.
Temperatura pieca:	250°C opadająca do 200°C

WYTWARZANIE:

Ciasto wyrobić według receptury przy zachowaniu parametrów. Odważyć na kęsy, obtoczyć w ziarnach słonecznika lub otrębach i umieścić w foremkach. Po wygarowaniu wypiekać z obfitym zaparowaniem. Ostatnie 7 - 10 minut wypieku odprowadzić parę technologiczną.

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Dinkel Królewski	10,00	10,00	100,00
Drożdże	0,20	2,70	0,54
Woda	7,00	0,01	0,07

RAZEM KG: 17,20

RAZEM CENA: 100,61

Kilogram ciasta (zł): 5,85

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.

