

BOCHEN
Dawkowanie 0,5%

OPIS PRODUKTU	Dodatek do pieczywa mieszanego zbudowany z dwóch frakcji-skrobi i wzmocnienia enzymatycznego.
ZALETY STOSOWANIA	Zadaniem skrobi jest wychwycenie i związanie wody z ciasta poprzez jej pęcznienie a zatem przedłużenie świeżości pieczywa i przeciwdziałanie kruszenia się miękiszu. Jednocześnie dodatek enzymów i białka nie pozwala na zmniejszenie objętości chleba. Reasumując BOCHEN nie zaciemnia miękiszu, nie zmniejsza objętości pieczywa, jest uniwersalny, nadaje się do prawie każdego rodzaju pieczywa, gdzie udział mąki żytniej nie przekracza 50%-60%.
PROPOZYCJA RECEPTURY	Mąka pszenna typ 750 75kg Kwas naturalny 45kg Drożdże 2kg Sól 1,8kg BOCHEN 0,5kg
SPORZĄDZENIE CIASTA	Odważoną ilość dodatku BOCHEN wymieszać na sucho z mąką. Dodać resztę składników oraz wodę i wyrobić ciasto do uzyskania pożądanej konsystencji. Fermentacja końcowa w koszyczkach około 40min. W temp. 210°C w czasie ok. 35 min. w pełnym zaparowaniu.

Produkt pakowany jest w worki po 10 i 25kg.