

OPTAN

Polepszacz pieczywa pszennego i mieszanego

OPIS PRODUKTU	OPTAN jest nowoczesnym polepszaczem pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, mieszanego oraz pszennego półcukierniczego. OPTAN doskonale sprawdza się w produkcji pieczywa francuskiego.
ZALETY STOSOWANIA	OPTAN stosuje się w ilości 0,5% w stosunku do mąki pszennej. Zastosowanie OPTANU nie wymaga zmian w technologii czy też w recepturach. W celu uzyskania maksymalnej poprawy jakości pieczywa wskazane jest zastosowanie zimnej wody w procesie mieszania, zachowanie temp. Ciasta na poziomie 27°C oraz wydłużenie fermentacji końcowej.
PROPOZYCJA RECEPTURY	Mąka pszenna typ 500 100kg Sól biała 1,3-1,7kg Drożdże 3,5-4kg Cukier 2kg Margaryna 3kg OPTAN 0,5kg Olej do smarowania blach 2kg
SPORZĄDZENIE CIASTA	Odważoną ilość dodatku OPTANU wymieszać na sucho z mąką. Dodać resztę składników oraz wodę i wyrobić ciasto do uzyskania pożądanej konsystencji. Leżakowanie ciasta ok. 10-15min. Temp. Ciasta po wymieszaniu 25-28°C.

Stosując **OPTAN** uzyskujecie państwo:

- Niekłopotliwy i bardziej opłacalny proces produkcyjny
- Lepiej wyrosniętej pieczywo o doskonałej strukturze
- Przedłużenie świeżości pieczywa
- Jasną barwę miękiszu oraz pożądane przez klientów kolor i kruchość skórki
- Pieczywo o doskonałym aromacie i smaku

Produkt pakowany jest w worki po 10 i 25kg.