

R-2 Super Pieczywo mieszane

OPIS PRODUKTU	R-2 Super dozowanie 1% Kompletny polepszacz o dobrym wzmocnieniu białkowym												
ZALETY STOSOWANIA	Nadaje się do mąk średnich i słabych. Bardzo stabilny na garze. Nadaje się zatem do produkcji wymagającej długiej obróbki np. bułki słodkie, galanterie. Wykazują dużą tolerancję na przebijanie ciasta, dłuższe leżakowanie i wydłużony czas miesienia ciast (o ile technologia prowadzenia ciasta tego wymaga, np. bagietki francuskie). Generalnie sprawdza się w dużych zakładach piekarskich, jak również w niewielkich piekarniach rodzinnych. Aktualne średnie dozowanie R-2 Super to około 0,7% zalecany w okresie „świeżych mąk” tj. od sierpnia do października. Daje ciekawy obraz struktury miększu. Przy zachowaniu wskazań technologicznych-równą, ładną porowatość. Wydajność przy masie jednostkowej 0,6kg (K) 135,5. Niewskazane jest używanie tego polepszacza do silnych mąk- może on powodować kurczenie się pieczywa w piecu.												
PROPOZYCJA RECEPTURY	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">Mąka pszenna typ 750</td> <td style="text-align: right;">70kg</td> </tr> <tr> <td>Mąka żytnia typ 750</td> <td style="text-align: right;">30kg</td> </tr> <tr> <td>Drożdże</td> <td style="text-align: right;">2,4-3kg</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">1,7kg</td> </tr> <tr> <td>MALT</td> <td style="text-align: right;">0,3kg</td> </tr> <tr> <td>R-2 Super</td> <td style="text-align: right;">0,7kg</td> </tr> </table>	Mąka pszenna typ 750	70kg	Mąka żytnia typ 750	30kg	Drożdże	2,4-3kg	Sól	1,7kg	MALT	0,3kg	R-2 Super	0,7kg
Mąka pszenna typ 750	70kg												
Mąka żytnia typ 750	30kg												
Drożdże	2,4-3kg												
Sól	1,7kg												
MALT	0,3kg												
R-2 Super	0,7kg												
SPORZĄDZENIE CIASTA	Ciasto po sporządzeniu leżakuje ok. 40-45 min., następnie ciasto należy przerobić i ponownie poddać leżakowaniu, około 10-15min. Temperatura ciasta po sporządzeniu 27-28°C i wilgotności ok. 70°. Wypiek w temp. 210-230° w czasie ok. 35-40 min., ze wstępnym zaparowaniem. Produkt pakowany w worki po 10 i 25kg.												