

KOMPLET Pieczywo Kukurydziane

Paluchy kukurydziane półfrancuskie

KOMPLET Pieczywo Kukurydziane	3,50 kg
mąka pszenna typ 550	6,50 kg
sól	0,19 kg
drożdże	0,40 kg
jaja	4,50 kg
woda	4,00 kg
margaryna do przekładania ciasta	4,00 kg
	19,59 kg
Dekoracja:	
ser żółty	1,50 kg
KOMPLET Pikanteria (lub sezam)	1,50 kg
	3,00 kg
łącna ilość	22,59 kg

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: 25°C
czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

naważka: 1,5 kg

Rozwałkować ciasto w prostokąt, na 2/3 powierzchni nałożyć 0,4 kg margaryny, złożyć na „trzy”. Odstawić do chłodni na 10 minut. Następnie rozwałkować i składać 2x4 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem. Później ciasto rozwałkować na wstęgę o szerokości 20 cm i grubości około 0,6 cm, zwilżyć wodą i z jednej strony posypać tartym żółtym serem, a z drugiej strony posypką **KOMPLET Pikanteria**. Następnie podzielić na paski o szerokości około 1-1,5 cm, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary: 40-45 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 200°C-210°C
czas pieczenia: 15 minut

Z dobrego ciasta najlepsze!



KOMPLET Pieczywo Kukurydziane

35% MIESZANKA DO PRODUKCJI DROBNYCH WYPIEKÓW PSZENNYCH Z DODATKIEM KUKURYDZY.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl



KOMPLET Pieczywo Kukurydziane



Pieczywo kukurydziane

KOMPLET Pieczywo Kukurydziane	3,50 kg
mąka pszenna typ 550	6,50 kg
sól	0,19 kg
drożdże	0,30 kg
woda	5,40 kg
łącznie ilość	15,89 kg

Dekoracja:
KOMPLET Kukurydza-Dekor według uznania

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty
temperatura ciasta: 26°C
czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na kęsy i formować dowolne kształty.

naważka ciasta
dla pieczywa: 250 g
dla bagietki: 250 g

Następnie kęsy zwilżyć wodą, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, ułożyć na blachach lub w foremce* i odstawić do garowania.

czas gary
dla pieczywa: 45-50 minut
dla bagietki: 40-45 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 200°C-210°C
czas pieczenia: 18-20 minut

*Foremka o wymiarach 19 x 8 x 7 cm

Zalety mieszanki:

- doskonała baza do tworzenia różnorodnych receptur,
- łatwa obróbka ciasta,
- powtarzalna jakość gotowego wyrobu,
- wypieki o wspaniałym smaku i aromacie kukurydzy,
- oryginalny wygląd pieczywa.



Bułeczki kukurydziane

KOMPLET Pieczywo Kukurydziane	3,50 kg
mąka pszenna typ 550	6,50 kg
sól	0,19 kg
drożdże	0,30 kg
woda	5,40 kg
łącznie ilość	15,89 kg

Dekoracja:
KOMPLET Kukurydza-Dekor według uznania

Wykonanie:
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty
7 minut – szybkie obroty
temperatura ciasta: 26°C
czas gary ciasta: 15 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 10 minut do odprężenia.

naważka ciasta: 2,1 kg (30 sztuk na presę)

Następnie odciąć bułki na dzielarce, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w mieszance dekoracyjnej, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

czas gary: 40-45 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 200°C-210°C
czas pieczenia: 15 minut



Nasze cięciwo najlepsze!