

# KOMPLET Owsiane z dodatkiem jogurtu

SKONCENTROWANA 35 % MIESZANKA DO WYPIEKU  
RÓŻNORODNEGO PIECZYWA NA BAZIE SKŁADNIKÓW  
Z OWSA Z DODATKIEM JOGURTU W PROSZKU.



## Bułki receptura podstawowa

<b>KOMPLET Owsiane z dodatkiem jogurtu</b>	3,50 kg
mąka pszenna typ 550	6,50 kg
drożdże	0,40 kg
woda	6,50 kg
łącznie ilość:	16,90 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

<b>czas miesienia:</b> (miesiarka spiralna)	3 minuty – 1. bieg 6 minut – 2. bieg
<b>temperatura ciasta:</b>	około 26 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	około 15 minut
<b>naważka ciasta:</b>	2,40 kg (presa 30 sztuk)
<b>czas gary kęsów ciasta:</b>	około 10 minut.

Bułki zaokrąglić i odstawić do garowania na 30-45 minut w temperaturze 30 °C.

Po upływie czasu gary bułki wypieć.

<b>temperatura wypieku:</b>	około 230 °C
<b>czas wypieku:</b>	20 minut.

## Zalety produktu:

- Urozmaicenie dotychczasowej oferty, mieszanka zawiera w swoim składzie składniki owsiane oraz jogurt w proszku.
- Powtarzalna produkcja wypieków.
- Delikatny, wilgotny mięksisz.
- Wyrównana porowatość pieczywa.
- Chrupiąca skórka.
- Możliwość stosowania w technologii odroczonego rozrostu.

# KOMPLET Owsiane z dodatkiem jogurtu



## Receptura ( 37 sztuk x 400 g )

<b>KOMPLET Owsiane z dodatkiem jogurtu</b>	3,50 kg
mąka pszenna typ 550	6,50 kg
masło	0,80 kg
miód	0,40 kg
drożdże	0,40 kg
woda	5,40 kg
łącznie ilość	17,00 kg

### Wykonanie:

Ze wszystkich składników wymiesić ciasto.

<b>czas miesienia:</b>	4 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	6 minut – 2. bieg
<b>temperatura ciasta:</b>	około 26 °C
<b>fermentacja wstępna:</b>	10 minut

Ciasto podzielić na kęsy, włożyć do form i odstawić do fermentacji, następnie wypieć.

<b>naważka:</b>	450 g
<b>czas fermentacji:</b>	50-60 minut
<b>czas wypieku:</b>	35-38 minut
<b>temperatura wypieku:</b>	230 °C spadająca do 190 °C

*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*

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