

Granopan BuckMill

Gards un ļoti vērtīgs



Nobaudi riekstu garšas,
kraukšķīgos griķus



Priekšrocības PATĒRĒTĀJAM



Aromātiska, viegla riekstu garša
(nav alergēns), patīkami kraukšķīgs



Satur ļoti vērtīgos griķus
un prosu



Mūsdienīgs produkts ar ļoti
augstu uzturvērtību

Priekšrocības PROFESIONĀLIEM



Nišas produkts ar augstu konkurent-
spēju izglītotiem patērētājiem



Piemērots dažādu formu un lieluma
maizes izstrādājumu pagatavošanai,
piemērām, formas maizei, tostermaizei,
maziem kukulišiem, bagetēm utml.



Ar lielisku garšu un skatu, noteikti kļūs
par top preci jūsu maizes plauktos



Taste the difference



Griķu maize

Granopan BuckMill	5,000 kg
Hellin kviešu milti 550	5,000 kg
UNIFERM Profiferm, raugs	0,350 kg
Sāls	0,210 kg
Ūdens	6,700 kg
Miklas svars	17,260 kg

Mīcīšana

(ar spirālveida mīcītāju)²: 6 + 14 min.
Miklas temperatūra: 25–26 °C
Miklas atpūtas laiks: ~ 20 min.
Miklas porcijas svars: 0,580 kg
Raudzēšanas laiks: 40–50 min.
Cepšanas temperatūra: 240 °C → 210 °C, ar tvaiku
Cepšanas laiks: ~ 32 min.

Pagatavošana

Pēc mīklas atpūtas laika izsvērt atbilstoša svara mīklas porcijas, veidot ieapaļas un iegarenas ar nedaudz plānākiem galiem. Apsmidzināt ar ūdeni un apviļāt **Granopan BuckMill**. Likt uz plāts raudzēties, veidot krusāna formu. Pirms likt cepties veidot nelielu iegriezumu.



Griķu bagete Delikatese

Granopan BuckMill	5,000 kg
Hellin kviešu milti 550	5,000 kg
Sāls	0,200 kg
UNIFERM Profiferm, raugs	0,350 kg
Ūdens	5,700 kg
Sviests/ margarīns	0,500 kg
Miklas svars	16,750 kg

Mīcīšana

(ar spirālveida mīcītāju)²: 6 + 14 min.
Miklas temperatūra: 24–25 °C
Miklas porcijas svars: 2,400 kg → 30 gb
Raudzēšanas laiks: Uz nakti
Cepšanas temperatūra: 230 °C ar tvaiku
Cepšanas laiks: 20–21 min.

Pagatavošana

Pēc atpūtas laika izsvērt 2,400 kg mīklas porcijas veidot ieapaļu. Pēc 10 minūtēm sadalīt mīklu 30 gabalos. Izrullēt ~ 30cm garu mīklas rullīti. Galus savienot, veidot apaļu. Virspusi apsmidzināt ar ūdeni, apbirdināt ar sēklu maisījumu vai ar cepšanas maisījumu **Granopan BuckMill**. Likt bageles uz plāts, ļaut pa nakti ledusskapī ~4 °C temperatūrā uzrūgt. Apvārit uzrūgušās bageles no abām pusēm 3 minūtes ūdenī. Ļaut 5 minūtes atpūsties pirms cepšanas.

¹ Daudzums ir atkarīgs no mīklas porcijas svara un telpas temperatūras.

² Mīcīšanas laiks atkarīgs no konkrētās iekārtas tipa un ietilpības.