

Spicy Crust

Spetsiaalne küpsetussegu leiva-saiatoodete koorikule krõbeduse ja vürtsikuse lisamiseks



Lisavürts Sinu
toodetele ja müügile



Eelised



Annab võimaluse käia aja ja saiakesteturu trendidega kaasas;



Haruldaset aromaadne ja vürtsikas maitse;



Annab küpsetistele ahvatleva välimuse, nõ leopardinaha efekti;



Tainakutele saab segu puistata käsitsi või masinaga;



Saab õlis lahustada, et pintsliga küpsetistele kanda;



Sobib ideaalselt grillihooajaks: vürtsikad leivad ja kuklid maitsvaks salatikõrvaseks.



Vürtsikas ciabatta

MI Ciabatta	4,500 kg
Hellin-nisujahu 550	9,000 kg
Uniferm Profiferm, pärm	0,150 kg
Vesi	7,000 kg
Taigna kaal	20,650 kg



Vürtsikas maisibagett

Granopan Maisano	2,500 kg
Hellin-nisujahu 550	7,500 kg
Uniferm Profiferm, pärm	0,150 kg
Vesi	6,000 kg
Taigna kaal	16,150 kg



Vürtsikuklid

MI Ciabatta	4,500 kg
Hellin-nisujahu 550	9,000 kg
Uniferm Profiferm, pärm	0,150 kg
Vesi	7,000 kg
Taigna kaal	20,650 kg

Segamine 2+11 min.
(spiraalsegaja):
Taigna temperatuur: ~ 26 °C
Tainaku kaal: 400 g
Puhkeaeg: ~ 120 min.
Kerkeaeg: ~ 30 min.
Küpsetustemp: 240 → 210 °C
auruga
Küpsetusaeg: 32 min.

Valmistamine

Pärast kerkimist panna taigen õrnalt jahuga üle puistatud lauale. Jaotada tükkideks, vormida ja veeretada segus **Spicy Crust**, võib ka tainakutele pintsliga kanda või peale puistata. Seejärel panna plaatidele.

Segamine 3+12 min.
(spiraalsegaja):
Taigna temperatuur: ~ 27 °C
Tainaku kaal: 340 g
Puhkeaeg: 120 min.
Kerkeaeg: ~ 30 min.
Küpsetustemp: 230 → 210 °C
auruga
Küpsetusaeg: ~ 32 min.

Valmistamine

Pärast puhkeaega jaotada taigen tükkideks. Venitada piklikuks (~15 cm) ja lasta veel ~5 minutit kerkida. Vormida bagetid (~20-25 cm) ja veeretada segus **Spicy Crust** või kanda pintsliga või puistata tainakutele. Seejärel panna tainakud plaatidele kerkima.

Segamine 3+ ~6 min.
(spiraalsegaja):
Taigna temperatuur: ~ 24 °C
Tainaku kaal: tavaline kuklikaal
Puhkeaeg: ~ 10 min.
Kerkeaeg: ~ 30 min.
Küpsetustemp: tavaline kukli temp
Küpsetusaeg: ~ 20 min.

Valmistamine

Tainakud kaaluda ja vormida ümaraks, kasta segusse **Spicy Crust** või kanda pintsliga või või puistata tainakutele. Seejärel panna tainakud plaatidele kerkima.

Spicy Crust

Kasutamine pulbrina

Puistata segu veidi niisketele tainakutele või veeretada tainakuid segus. Kergitada ja küpsetada nagu tavaliselt. Jälgida, et niiskus oleks piisav.

Kasutamine vedelalt

Spicy Crust	0,500 kg
Taimeõli	0,350 kg
Kaal kokku	0,850 kg

Valmistamine

Segada ühtlaseks, käsitsi või masinaga. Jaotada pasta enne küpsetamist tainakutele. Kerkeaeg: nagu tavaliselt



Martin Braun KG
Tillystraße 17
30459 Hannover – Germany
www.agrano-export.com
info@agrano-export.de



MARTIN BRAUN GRUPPE