

Spicy Crust

Gatavs maisījums maizes kukulu
garšas uzlabošanai ar pipariem un sāli



Pievieno uguni savam
sortimentam un tirzdniecībai



Produkta īpašības



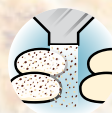
Šis produkts sniedz jums potenciālu iet
kopsolī ar mainīgajām tendencēm
maīzu un ruļļu tirgū;



Ļoti unikāla, pilna aromātiskuma
un pikanta garša.



Piešķir ceptām precēm pievilcīgu izskatu,
ar īpašu "leoparda ādas" efektu;



Mīklas kukulus var apkaisīt
ar roku vai caur ierīci;



Var arī izšķīst eļļā lai ar otiņu
sasmērētu ceptos labumus;



Ideāls grila sezonai:
pikantas maizes un ruļļi kā
garda piedeva salātiem.



Pikantā čiabata

MI Ciabatta Mix	4,500 kg
Hellin-kviešu milti 550	9,000 kg
Uniferm Profiferm, raugs	0,150 kg
Ūdens	7,000 kg
Kopējās mīklas svars	20,650 kg



Pikantā Maisano bagete

Granopan Maisano	2,500 kg
Hellin-kviešu milti 550	7,500 kg
Uniferm Profiferm, raugs	0,150 kg
Ūdens	6,000 kg
Kopējās mīklas svars	16,150 kg



Pikantie kukuliši

MI Ciabatta Mix	4,500 kg
Hellin-kviešu milti 550	9,000 kg
Uniferm Profiferm, raugs	0,150 kg
Ūdens	7,000 kg
Kopējās mīklas svars	20,650 kg

Micīšanas laiks 2+11 min.
(ar mīklas micītāju):
Mīklas temperatūra: ~ 26 °C
Mērogošanas svars: 400 g
Atpūšanās laiks: ~ 120 min.
Rūgšanas laiks: ~ 30 min.
Cepšanas temp: 240 → 210 °C
ar tvaiku
Cepšanas laiks: 32 min.

Pagatavošana

Pēc rūgšanas uzmanīgi izņem mīklu un noliec uz miltiem pārklāta galda. Sadali vēlamās formās un ierullē **Spicy Crust** maisījumā. Vai arī sasmērē ar otiņu vai pārkaisi mīklas kukuļus. Tad novieto uz paplātēm un ļauj uzbriest.

Micīšanas laiks 3+12 min.
(ar mīklas micītāju):
Mīklas temperatūra: ~ 27 °C
Mērogošanas svars: 340 g
Atpūšanās laiks: 120 min.
Rūgšanas laiks: ~ 30 min.
Cepšanas temp: 230 → 210 °C
ar tvaiku
Cepšanas laiks: ~ 32 min.

Pagatavošana

Pēc atpūšanas laika, nosver mīklu. Izveido no mīklas mazliet garenu formu (~15 cm) un ļauj uzbriest vēl 5 min. Tad izrullē mīklu garu (~20-25 cm) un ierullē **Spicy Crust** maisījumā. Vai arī sasmērē ar otiņu vai pārkaisi mīklas kukuļus. Tad novieto uz paplātēm un ļauj uzbriest.

Micīšanas laiks 3+ ~6 min.
(ar mīklas micītāju):
Mīklas temperatūra: ~ 24 °C
Mērogošanas svars: kā pieņemts ruļļiem
Atpūšanās laiks: ~ 10 min.
Rūgšanas laiks: ~ 30 min.
Cepšanas temp: kā pieņemts ruļļiem
Cepšanas laiks: ~ 20 min.

Pagatavošana

Pēc mērogošanas un izveidošanas ierullē **Spicy Crust** maisījumā. Vai arī sasmērē ar otiņu vai pārkaisi mīklas kukuļus. Tad novieto uz paplātēm un ļauj uzbriest.

Spicy Crust

Pulvera uzklāšana

Pārkaisi mazliet mitrus mīklas kukuļus ar pikanto pulveri vai ierullē tos pulverī. Ļauj uzbriest un cep mīklas kukuļus kā pieņemts. Nodrošiniet pietiekamu mitrumu.

Šķidrums uzklāšana

Spicy Crust	0,500 kg
Augu eļļa	0,350 kg
Kopā	0,850 kg

Pagatavošana

Maisi kamēr iegūsti vienmērīgu konsistenci, manuāli vai ar maisīšanas mašīnu. Izsmērē pastu vienlīdzīgi uz neapstrādātiem mīklas kukuļiem.
Raugšanas laiks: kā parasti.



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



MARTIN BRAUN GRUPPE