

MI TIME FOR TASTE WHEAT

Speciālais, 25%, cepšanas maisījums fokaču, ciabattu un bagešu pagatavošanai, izmantojot ilgo fermentācijas procesu.

Focaccia:

2,500 kg	MI Time for Taste Wheat
7,500 kg	Hellin-kviešu milti 550
0,200 kg	olīveļļa
0,250 kg	UNIFERM Profiferm, raugs
~7,000 kg	ūdens
17,450 kg	kopējais svars



Mīklas temperatūra:	24-26 °C
Mīcīšana (spirālveida vai tml. maisītāju):	5 minūtes lēnā + 6 minūtes ātrā gaitā (līdz mīkla sausa)
Raudzēšanas laiks:	10 minūtes
Mīklas porcijas svars:	1900 g

Pagatavošana:

- mīklu formēt 60x40 cm lielumā;
- mīklu iepakot plēvē un likt saldētavā - 18 °C, piemērota uzglabāšanai;
- sasaldēto mīklas porciju izņemt no saldētavas un raudzēt +5 °C temperatūrā, 20-48 stundas;
- uzrūgušo mīklu apsmidzināt kārtīgi ar olīveļļu, ar pirkstiem veidot iespaidumu iedobes uz virsmas, apbirdināt ar sāli;
- likt cepties uzkarstētā krāsnī.

Cepšana: 260 °C temperatūrā 12-14 minūtes, ar tvaiku.