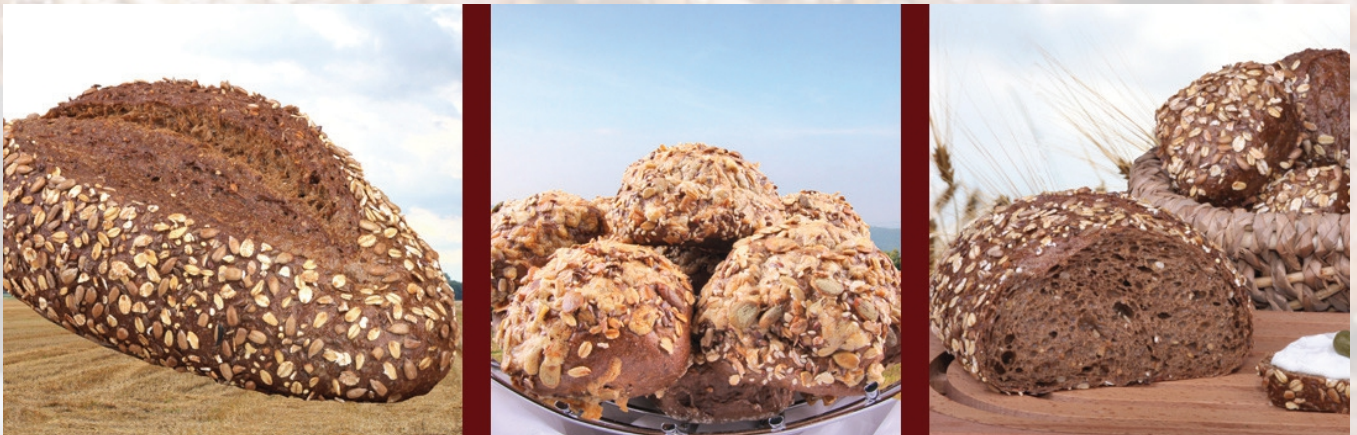


# Hellin

## Powerkorn - ašmenyse yra galia!

Powerkorn duonos kepimo mišinys turi tikrą kvapą ir skonį. Pirmos klasės, rinktiniai aromatiniai salyklos grūdai kartu su stipriu grūdų mišiniu (rugiai, miežiai, kviečiai) ir gausybė sojų pupelių, linų, saulėgrąžų ir sezamo sėklų lemia sultingą duonos turinį, blankų sėklų kąsnį ir ilgą galiojimo laiką.



### Salyklo grūdų duona

5,000 kg **Hellin kvietiniai miltai 550**  
5,000 kg **Powerkorn**  
0,300 kg **UNIFERM Profiferm**, mielės  
~5,800 kg vanduo

**Minkymas:** ~15 minučių lėtu greičiu + 9 minutės dideliu greičiu.  
**Temperatūra:** Optimali tešlos temperatūra – 25-26 °C.  
**Tešlos poilsio laikas:** ~10 minučių.  
**Paruošimas:** Po poilsio laiko tešlą padalinkite į 800 gramų gabalėlius ir suformuokite apvalią formą. Padarykite ~5 minučių pertrauką ir tada ištempkite gabaliukus į pailgą. Atsargiai sudrėkinkite tešlos paviršius ir apvoliokite sėklų mišinyje ir leiskite pakilti.  
**Kylantis:** Dygimo laikas ~40-50 minučių esant 34 °C temperatūrai ir 75% oro drėgnumui.  
**Kepimas:** Ant šiek tiek šilto paviršiaus padarykite norimus įpjovimus kepaluose ir pašaukite į orkaitę su vidutiniais garais. Kepimo temperatūra ~240 °C. Maždaug po 5 minučių sumažinkite temperatūrą iki ~190 laipsnių ir atidarykite vožtuvą.  
**Kepimo laikas:** Bendras kepimo laikas yra apie 38-45 minutes.