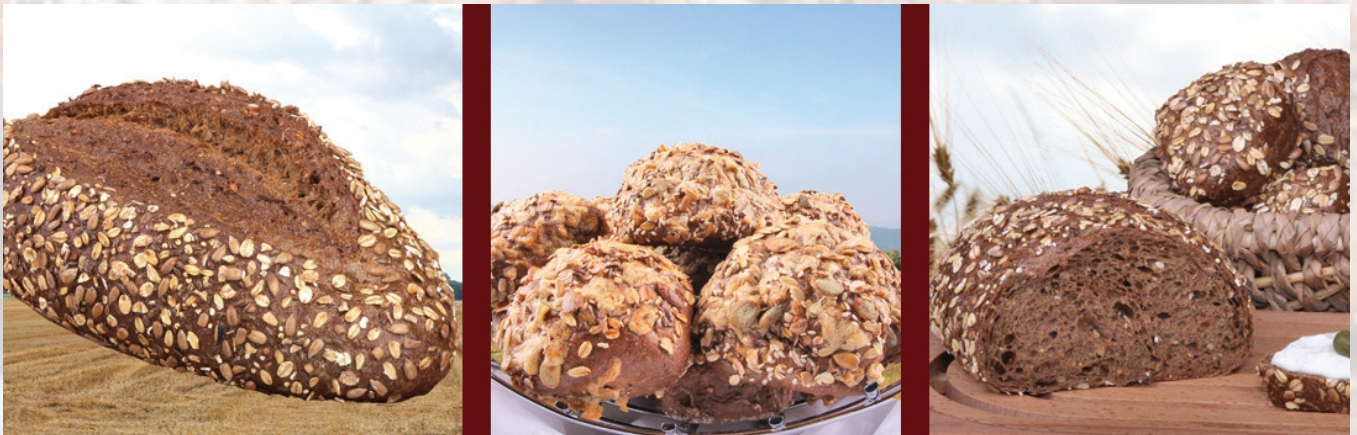


Hellin

Powerkorn - asmeņos ir spēks!

Powerkorn maizes cepšanas maisījumam ir īsta smarža un garša. pirmā klase, izvēlētos aromātiskos iesalus ar spēcīgu graudu maisījumu (rudzi, mieži, kvieši) un labus sojas pupiņas, linu, saulespuķu un sezama sēklas kā rezultātā maizes saturs ir sulīgs, sēklu kumoss un ilgs glabāšanas laiks.



Iesala graudu maize

5,000 kg **Hellin kviešu milti 550**
5,000 kg **Powerkorn**
0,300 kg **UNIFERM Profiferm**, raugs
~5,800 kg ūdens

Mīcīšana: Lēnām ~15 minūtes + 9 minūtes ātri.
Temperatuur: Optimālā mīklas temperatūra ir 25-26 °C.
Mīklas atpūta: ~10 minūtes.
Pagatavošana: Pēc atpūtas sadalīt mīklu pa 800 gramu gabaliņiem un izveidot tos apaļā formā. Ļaut ~5 min uzrūgt un tad izstiept garumā. Mīklas virsmu rūpīgi samitrināt, izrīpināt sēklu maisījumā un ļaut uzrūgt.
Rūgšana: Rūgšana ilgst ~40-50 minūtes 34 °C temperatūrā un 75% gaisa mitrumā.
Cepšana: Pēc rūgšanas uztaisīt klaipiņiem vēlamos iegriezumus un ievietot vidēja tvaika krāsnī cepties. Cepšanas temperatūra ~240 °C. Pēc ~5 minūtēm samazināt temperatūru līdz ~190 °C un atvērt vilkmi.
Cepšanas laiks: Cepšana ilgst kopā ~38-45 minūtes.