Granopan BuckMill

Maitsev ja väärtuslik supertoit

AGRANO
Your Natural Choice

Ei sisalda hüdrogeenitud rasvu
Ei sisalda stabilisaatoreid
Ei sisalda soja

Maitse ja naudi pähklimaitselist krõmpsuvat tatart

Eelised TARBIJALE

- Aromaatne, kerge pähklimaitse (allergeenivaba) ning krõmpsuv tekstuur
- Sisaldab supertoiduaineid tatart ja hirssi
- Trendikas, väga kõrge toiteväärtusega toode

Eelised PROFESSIONAALSELE KASUTAJALE

- Konkurentsivõimeline nišitoode teadlikule tarbijale
- Sobib eri kuju ja suurusega pagaritoodete valmistamiseks, nt röstsai, kuklid, bagetid, vormileiba ja palju muud
- Hea välimusega, maitsev ja hästi müüv tipptoode leivariiulile

BALT-HELLIN

AGRANO

Taste the difference

Tatraleib

Granopan BuckMill	5,000 kg
Hellin-nisujahu 550	5,000 kg
UNIFERM Profiferm, pärm	0,350 kg
Sool	0,210 kg
Vesi	6,700 kg
Taigna kaal	17,260 kg

Segamine
(Spiraalsegaja)[2]: 6+14 min.
Taigna temperatuur: 25–26 °C
Taigna puhkeaeg: ~ 20 min.
Tainaku kaal: 0,580 kg
Kerkeaeg: 40–50 min.
Küps. temperatuur: 240 °C → 210 °C, auruga
Küpsetusaeg: ~ 32 min.

Valmistamine
Pärast puhkeaega kaaluda tainakud välja, vormida ümaraks ja piklikuks, otsad veidi peenemaks.
Pintseldada pealt veega ja veeretada Granopan BuckMillis.
Panna plaatidele croissandikujul kerkima.
Enne küpsetamist teha soovitud või pildi järgi sisselõiked.

Delikatess-tatrabagel

Granopan BuckMill	5,000 kg
Hellin-nisujahu 550	5,000 kg
Sool	0,200 kg
UNIFERM Profiferm, pärm	0,350 kg
Vesi	5,700 kg
Või / margariin	0,500 kg
Taigna kaal	16,750 kg

Segamine
(Spiraalsegaja)[2]: 6+14 min.
Taigna temperatuur: 24–25 °C
Tainaku kaal: 2,400 kg → 30 tk
Kerkeaeg: Üleöö
Küps. temperatuur: 230 °C auruga
Küpsetusaeg: 20–21 min.

Valmistamine
Pärast puhkeaega kaaluda välja 2,400 kg tükid ja vormida ümaraks.
10 minuti järel jagada taigen masinaga 30 tükiks.
Rullida ~30 cm pikkuseks pulgaks.
Ühendada otsad ja mudida ühenduskoht ühtlaseks.
Piserdada pealispind veega üle ja vajuta seemnesegusse või Granopan BuckMill küpsetussegusse.
Asetada bagelid plaatidele ja lasta üleöö külmikus ~4 °C juures kerkida.
Keeta kerkinud bageleid vees 3 minutit mõlemalt poolt.
Enne küpsetamise lasta 5 minutit taheneda.

[1] Kogus sõltub taigna kaalust ja ruumi temperatuurist. [2] Segamise aeg sõltub seadme tüübist ja mahust.

AGRANO