

MI TIME FOR TASTE WHEAT

Spetsiaalne 25% küpsetussegu pika fermentatsiooniga focacciade, ciabattade ja bagettide valmistamiseks

Focaccia:

2,500 kg MI Time for Taste Wheat
7,500 kg Hellin-nisujahu 550
0,200 kg oliiviõli
0,250 kg UNIFERM Profiferm, pärm
~7,000 kg vesi

17,450 kg kogukaal



Taigna temperatuur:

24-26 °C

Segamine

5 minutit aeglasel + 6 minutit kiirel käigul (kuni taigen on kuiv)

(spiraalsegaja vms):

Kerkeaeg:

10 minutit

Tainaku kaal:

1900 g

Valmistamine:

- vormida taigen 60x40 cm suuruseks;
- pakkida taigen kilesse ja külmutada - 18 °C, sobib säilitamiseks;
- kergitada külmutatud tainakuid +5 °C juures 20-48 tundi;
- valada taignale oliiviõli, vajutada sõrmedega sisse lohud ja puistata peale soola;
- küpsetada kuumas ahjus.

Küpsetamine:

260 °C juures 12-14 minutit auruga.