



КОНСУМАТИВИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ

Стартерна закваска за хлебни и сладкарски изделия BGS-3.03

ОПИСАНИЕ

Базирана на специално подбрани щамове млечнокисели бактерии, тази стартерна закваска ще подобри сензорните и органолептични характеристики на вашия продукт. Приятен аромат и специфичен вкус са само някои от предимствата при използването на този стартер. Лесно за изпълнение, имате контрол върху процеса и предсказуемост на резултатите.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТУРА

| | Съставки | кг | Начин на приготвяне |
|----------------------|--------------|-------|--|
| Предфермент | Брашно т.500 | 5 | 1. Стартерната закваска и брашното се смесват поетапно. 2. Добавете водата и разбъркайте до получаване на хомогенна смес. 3. Поставете във ферментационен кабинет при 30°C за 12-24 часа. Препоръчително е през първите часове сместа да се разбърква периодично. |
| | Вода | 10 | |
| | Стартер | 0,003 | |
| Основно тесто | Предфермент | 15 | 1. Смесете всички съставки и замесете тестото до готовност. 2. Всички последващи операции са на база рецептурата и технологията на съответния продукт. |
| | Брашно т.500 | 95 | |
| | Вода | 45 | |
| | Хлебна мая | 20 | |
| | Сол | 20 | |

Забележка: Крайното рН на предфермента зависи от вида брашно (пшенично, ръжено), температура и време за ферментация. Количеството на влагане на предфермента е по желание и може да варира, като трябва да се вземе в предвид вложената в него вода, респективно брашно.

БГ ПАРТНЕРС ЕООД

Тел.: 032 942 612 ▪ Факс: 032 942 613 ▪ e-mail: office@bgpartners-bg.com ▪ web: www.bgpartners-bg.com

гр. Пловдив 4003 ▪ ул. Брезовско шосе №145