

Dla ukazania możliwości naszych mieszanek piekarniczych przedstawiamy receptury wykonania pieczywa na bazie mieszanki **Ziołowy Twist SELTRE**.

Focaccia

☰ Składniki

Ziołowy Twist 20%	1000 g
Mąka pszenna typ 650	4000 g
Drożdże	100 g
Power Bun	25 g
Oliwa / Olej	250 g
Woda	3750 g

🕒 Sposób przygotowania

Wszystkie składniki oprócz tłuszczu (najlepiej oliwa z oliwek) miesić w miksarce spiralnej 5 minut na wolnych i 15 minut na szybkich obrotach. Po 10 minutach mieszenia dolewamy stopniowo oliwę. Temperatura ciasta: 26 - 28°C. Gotowe ciasto przekładamy do wcześniej naoliwionego pojemnika i pozostawiamy na około 3 godziny.

Po upływie zalecanego czasu ciasto wykładamy na blaszkę. Oblewamy mocno oliwą z oliwek, jednocześnie wmasowując ją palcami w ciasto. Gdy powstaną pęcherze powietrza, ciasto pozostawiamy na godzinę, po czym powtarzamy czynność wmasowania oliwy.

🕒 Czas pieczenia

Ok. 25 min. w zależności od rodzaju pieca oraz warunków przyjętych na piekarni.

📌 Temperatura pieczenia

Temperatura pieczenia: 250°C.



Paluchy z boczkiem i serem

☰ Składniki

Ziołowy Twist	1000 g
Mąka pszenna typ 650	4000 g
Drożdże	250 g
Woda	3000 g
Margaryna Puff Pastry	1500 g

🕒 Sposób przygotowania

Wszystkie składniki oprócz margaryny miesić w miksarce spiralnej 4 minut na wolnych i 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 16°C. Pozostawić do spoczynku na około 10 - 15 minut w warunkach chłodniczych, a następnie podzielić ciasto na 2 porcje i rozwałkować na grubość ok. 15 mm. Nałożyć margarynę listkującą na ciasto, złożyć równomiernie, wałkować na grubość 10 mm i składać 2/4. Ciasto powinno być schładzane w chłodni między wałkowaniem po 15 min.

Następnie rozwałkować ciasto na grubość 5 mm. Wyłożyć plastry boczku lub szynki i posypać tartym serem, zawinąć i wyciąć podłużne kawałki, a następnie skrócić. Układać na blachy wyłożone pergaminem. Po okresie garowania (ok. 30°C) posmarować jajkiem. Odpiekać z delikatnym zaparowaniem.

🕒 Czas pieczenia

12 - 17 min. w zależności od rodzaju pieca oraz warunków przyjętych na piekarni.

📌 Temperatura pieczenia

Około 215 - 230 °C.

