



# CINCI PÂINI

PÂINE MÂDRĂ ȘI GUSTOASĂ



*cu cartof  
dogorit*



Strășnică pâine  
mai e și asta, iar  
gustul dulceag al  
cartofului o face  
să-ți fie numai  
dragă.

Baking Experts Team



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Premix pentru prepararea specialităților de pâine cu cartofi.

Produsul are un conținut ridicat în fulgi de cartofi asigurând astfel textura specifică și gustul dulce, plăcut al pâinii cu cartofi.

## INGREDIENTE

Fulgi de cartofi (45,2%), făină albă de grâu, gluten din grâu, făină de porumb, zer, stabilizator: gumă guar, sare iodată (2%), lactoză, condimente, ameliorator făină: E300.

## DOZA DE UTILIZARE

10-50% (raportat la făină).

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- conținut ridicat în fulgi de cartofi
- flexibilitate în dozare, putându-se obține astfel pâini cu gust de cartof mai mult sau mai puțin intens
- se poate folosi și pentru prelungirea prospețimii pâinii albe sau cu secară, adăugând 2-5% premix, raportat la făină, și o cantitate egală de apă (nu mai adăugați sare)

## REȚETĂ RECOMANDATĂ

Făină tip 650	5000 g
CINCI PÂINI - Cartof dogorit	1000 g
Drojdie	180 g
Sare	80 g
Apă	3600 ml

## MOD DE LUCRU

Malaxare (mixer spiral: 4 min. lent/5 min. rapid)

Temperatură aluat: 26-27° C (optim)

Relaxare: 10-15 min.

Divizare: 450 g (sugestie)

Dospire: aprox. 45 min./30-32° C/80% umiditate

Coacere: ~200° C/cu abur inițial/aprox. 25 min.

Datorită cartofului din compoziție, pâinea capătă repede culoare la coacere, de aceea este de preferat să coaceți la o temperatură mai mică, în comparație cu o pâine albă obișnuită.

## AMBALARE

20 kg net în saci de hârtie multistrat+polietilenă.



Baking Experts Team