



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Dark



Baking Experts Team



Credi Dark

Premix concentrat pentru prepararea specialităților de pâine cu fulgi de ovăz și făină de seară.

DOZA DE UTILIZARE

30% raportat la făină.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- datorită conținutului ridicat de fulgi de ovăz, pâinea preparată cu **Credi Dark** este o sursă importantă de fibre și minerale, fiind recomandată mai ales în dietele bogate în celuloză
- făina de seară și boabele de soia conținute de **Credi Dark** sunt surse importante de proteine, esențiale pentru un organism sănătos
- nu în ultimul rând, adaosul de condimente speciale dă un plus de savoare acestui produs deosebit.

REȚETE RECOMANDATE

Rețetă de pâine

Făină de grâu 2000 g
Credi Dark 600 g
Drojdie 70 g
Apă ~1300 ml

Rețetă de chifle

Făină de grâu 2000 g
Credi Dark 600 g
Drojdie 100 g
Apă ~1400 ml

Mod de lucru

Malaxare: 2 min. lent/5 min. rapid

Temperatura aluatului: 27° C

Relaxare: 15-20 min.

Divizare: 550 g (pâine)/70 g (chifle)

Dospire : 30-32° C/40-45 min./75% umiditate

Coacere: 210-225° C/30 min./abur inițial (pentru pâine)
220-250° C/18 min./abur inițial (pentru chifle)

DECORARE

Produsele finite pot fi decorate cu tărâțe de grâu.

AMBALARE

25 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team