

**CREDIN®**

PREPARAT NATURPAN

Przedstawiamy Naturpan 5 - preparat enzymatyczny o koncentracji 5%, dedykowany do produkcji pieczywa pszennego. Wydobywa doskonały smak i aromat z pieczywa, a swoje właściwości zawdzięcza suszonemu zakwasowi żytniemu oraz wyselekcjonowanym enzymom. Zapewnia optymalną produkcję, dzięki zwiększonej wodochłonności.

Do zastosowania rzemieślniczego i na liniach przemysłowych.

Produkt charakteryzuje się Czystą Etykietą, nie zawiera dodatków technologicznych.



CHLEB CODZIENNY

Naturpan to koncentrat pieczywa o przedłużonej fermentacji.

Zalety: Czysta etykieta, wyśmienity smak i zapach pieczywa, eliminuje potrzebę produkcji zakwasu, ulepszony rozrost ciasta podczas pieczenia.

Zalecane dawkowanie:

5% w stosunku do wagi mąki

Receptura:

Mąka pszenna T-750	1000 g
Mąka żytnia T-720	1000 g
NATURPAN 5	100 g
SUCHY ZAKWAS ŻYTNI	50 g
Drożdże	40 g
Sól	40 g
Woda	2000 g

Czas mieszania: 5 min. wolne,

5 min. szybkie obroty

Temp. ciasta: 28 °C

Fermentacja wstępna:

ok. 45-60 min.

Naważka: 500 g

Fermentacja końcowa:

ok. 10-15 min.

Temp. pieczenia: 220-210 °C,

para przy wkładaniu

Czas pieczenia: ok. 45-50 min.

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.



BUŁKA RUSTYKALNA

Receptura:

NATURPAN 5	250 g
Mąka pszenna T-550	5000 g
Sól	90 g
Oliwa z oliwek	80 g
Drożdże	100 g
Woda	3300 g

Metoda:

Czas mieszania: 15 min. wolne obroty (pod koniec wolnego mieszania dodać oliwę z oliwek), 8 min. szybkie obroty.

Temp. ciasta: 24 °C

Fermentacja wstępna 90 min. w kuwecie

Naważka: 120 g

Fermentacja końcowa: 40 min.

Temp. pieczenia: 230 °C

Czas pieczenia: ok. 17 min.

BUŁKA PIKANTNA

Receptura:

NATURPAN 5	250 g
YELLOW MIX	700 g
Mąka pszenna T-550	5000 g
Sól	90 g
PREPARAT	
ENZYMATYCZNY BCL	40 g
Oliwa z oliwek	80 g
Drożdże	100 g
Woda	3200 g

Metoda:

Na jedną godzinę namoczyć 700 g YEYELLOW MIX w 350 g wody.

Czas mieszania: 15 min. wolne obroty (pod koniec wolnego mieszania dodać oliwę z oliwek), 8 min. szybkie obroty, pod koniec mieszania dodajemy namoczony YELLOW MIX.

Temp. ciasta: 24 °C

Fermentacja wstępna: 90 min. w kuwecie

Naważka: 120 g

Fermentacja końcowa: 40 min.

Temp. pieczenia: 230 °C

Czas pieczenia: ok. 17 min.

CHLEB COLOR MIX

Receptura:

Mąka pszenna T-550	10000 g
CARO MIX	2500 g
(ew. YELLOW MIX lub BLACK MIX)	
NATURPAN 5	500 g
Drożdże	250 g
Sól	250 g
Woda 40 °C	10000 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: ok. 3 min. wolne, ok. 10 min. szybkie obroty.

Dodać wybrany COLOR MIX.

Temp. ciasta: 30 °C

Fermentacja wstępna: 40 min.

Naważka: 550 g

Fermentacja końcowa:

40 min. (35 °C, wilgotność 70%)

Temp. pieczenia: 230-200 °C

Czas pieczenia: 40 min.

BUŁKA ŚRÓDZIEM- NOMORSKA

Receptura:

NATURPAN 5	250 g
Mąka pszenna T-550	5000 g
Sól	90 g
Czarne oliwki	250 g
Oliwa z oliwek	80 g
Drożdże	100 g
Woda	3400 g

Metoda:

Czas mieszania: 15 min. wolne obroty (pod koniec wolnego mieszania dodać oliwę z oliwek), 8 min. szybkie obroty, pod koniec mieszania dodaj czarne oliwki.

Temp. ciasta: 24 °C

Fermentacja wstępna: 90 min. w kuwecie

Naważka: 120 g

Fermentacja końcowa: 40 min.

Temp. pieczenia: 230 °C

Czas pieczenia: ok. 17 min.

