

Brioche Mix Ψωμάκια

Συστατικά

Brioche Mix Μίγμα
Ideale Cake

Μαγιά

Αυγά

Νερό

Βάρος

2,00 kg

200 g

60 - 80 g

200 g

900 g



Εκτέλεση

1. Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά σε ζυμωτήριο 3' στην αργή ταχύτητα και 6' στη γρήγορη ταχύτητα.
2. Θερμοκρασία ζύμης 25°C.
3. Ξεκουράζουμε για 15 λεπτά.
4. Κόβουμε σε επιθυμητό βάρος και σχήμα.

Οδηγίες ψησίματος

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C.
2. Ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά ανάλογα με το βάρος.

www.csmbakerysolutions.com/worldwide

CSM Hellas

Αβέρωφ 34Α

14232 Ν. Ιωνία

Τηλ: 2102589200

fax: 2102589210

email: info.hellas@csmbakerysolutions.com

Mais Mix



Συστατικά

Βάρος

Mais Mix	400 g
Αλεύρι 70% Δυνατό	1,00 kg
Ζάχαρη	100 g
Κονιάκ	80 g
ΦΡΕΣΚΟ , μαργαρίνη	180 g
Κρασί Λευκό	375 g
SOL	375 g
Αλάτι	10 g
Baking Powder	50 g
Σόδα	10 g



Εκτέλεση

1. Αναμιγνύουμε τα υλικά σε ζυμωτήριο 2' στην αργή ταχύτητα και 8' στη γρήγορη ταχύτητα.
2. Κόβουμε σε επιθυμητό βάρος.
3. Πλάθουμε σε μπαστούνακια.
4. Βουτάμε σε νερό και στη συνέχεια στο ίδιο το μίγμα για Décor.

Οδηγίες ψησίματος

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 210°C.
2. Χρόνος ψησίματος: 25 λεπτά περίπου ανάλογα με το βάρος.

www.csmbakerysolutions.com/worldwide

CSM Hellas
Αβέρωφ 34Α
14232 Ν. Ιωνία

Τηλ: 2102589200
fax: 2102589210
email: Info.hellas@csmbakerysolutions.com

PANE LUCIANE



PIZZA

1000 γρ.	PANE LUCIANE
4000 γρ.	Αλεύρι Κίτρινο
100 γρ.	Μαγιά
3,7 Ltr.	Νερό

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο με το 60% του νερού (3 lt), για 4 λεπτά στην αργή. Στην συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 8 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράζουμε για 30-45 λεπτά

Θερμοκρασία ψησίματος:	210° C
Χρόνος ψησίματος:	20' με 30' περίπου

Οδηγίες χρήσης: Ανοίγουμε το ζυμάρι μέχρι να καλύψουμε την επιφάνεια του ταψιού και το απλώνουμε ομοιόμορφα. Τρυπάμε με το αγκάθι και τοποθετούμε τα υλικά μας.

Προϊόν

Μίγμα αλεύρων με εκχύλισμα λαδιού και προζυμι για την παρασκευή του

PANE LUCIANE

Ιταλικό χωριάτικο ψωμί

Πλεονεκτήματα

- * Είναι εύκολο στην παρασκευή του
- * Έχει μεγάλη διατηρησιμότητα
- * Έχει πρωτότυπη εμφάνιση
- * Έχει χαρακτηριστική Μεσογειακή γεύση.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

PANE LUCIANE ΙΤΑΛΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

ΥΛΙΚΑ

PANE LUCIANE 2 Κιλά

ΑΛΕΥΡΙ Τ 70% 8 Κιλά

ΝΕΡΟ 7,5 Λίτρα

ΜΑΓΙΑ 100-200 γρ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΑΝΑΜΙΞΗ ΣΕ: Ταχυζυμωτήριο 2 λεπτά στην αργή και 10 λεπτά στην γρήγορη, με το 60% του νερού, στην συνέχεια ραντίζουμε με το υπόλοιπο νερό. Τελειώνει το ζύμωμα και το αφήνουμε στο ζυμωτήριο για 10 λεπτά. Μετά χτυπάμε στην γρήγορη ταχύτητα 2 λεπτά ακόμα.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ: 24-26° C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΖΥΜΗΣ: 2-4 ώρες φυσική ωρίμανση σε τετράγωνη πλαστική λεκάνη.

ΚΟΨΙΜΟ : Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος.

ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ

ΨΗΣΙΜΟ: Στους 240° C μειώνοντας μετά από 5 λεπτά στους 200° C για χρόνο ανάλογο του βάρους του παρασκευάσματος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ : Σάκος 25 κιλά