

# bagietka twist na durum

2025.12.11



Przygotowanie ciasta: **bagietki twist na durum**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time 00	10.000	
<b>Durum 3%</b>	<b>0.300</b>	
<b>Pasta Madre di Grano</b>	<b>0.500</b>	
<b>Jasny Ekstrakt Słodowy</b>	<b>0.200</b>	
Drożdże	0.100	
Sól	0.240	
Woda	6.800	
Olej rzepakowy	0.100	
<b>Razem: 17.940 kg</b>		

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1033 kJ 244 kcal	12.0 %
Tłuszcz	1.10 g	1.6 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.06 g	0.3 %
Węglowodany	50.0 g	19.1 %
w tym cukry	1.6 g	1.8 %
Błonnik	1.6 g	6.4 %
Białko	7.6 g	15.1 %
Sól	1.6 g	26.3 %

\*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

\*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# bagietka twist na durum

2025.12.11



## PARAMETRY CIASTA:

Temperatura ciasta	24°C
Czas mieszania	I bieg: 5 min   II bieg: 5 min
Czas leżakowania	40 min
Naważka kęsa ciasta	0.280 kg

## PARAMETRY GAROWNI:

Temperatura	32°C
Wilgotność	82 %
Czas	45 min.

## PARAMETRY WYPIEKU:

Temperatura góra	235°C (5 min) > 210°C
Temperatura dół	
Czas	30 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie powietrza	po 12 min

Składniki: Mąka pszenna Typ 00 (Biu): [mąka pszenna typ 00], woda, zakwas pszenny stabilizowany: [zakwas(zmieszane produkty pszenicy, woda), ocet winny, sól(5%), mąka pszenna], Wyszuszony zakwas pszenicy durum z dodatkiem kwasu askorbinowego: [Wyszuszony zakwas (przemiaty twardej pszenicy, przemiaty miękkiej pszenicy, kultury starterowe), gluten pszeniczny, środek przetwarzający mąkę: kwas askorbinowy, enzymy.], sól, sól jęczmienny ( płynny ): [sól jęczmienny, jęczmień, woda], drożdże piekarskie: [drożdże piekarskie], olej z nasion rzepaku: [olej z nasion rzepaku].

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie spiralnej. minut na wolnych obrotach, oraz 5 minut na szybkich. Ciasto włożyć do pojemnika rozrostowego i pozostawić na 40 minut. Następnie dzielimy ciasto na kęsy o gramaturze 0.380 kg. Uformować wstępnie i pozostawić na ok. 20 minut. Po tym czasie wydłużyć i skręcić ciasto nadając mu ostateczny kształt, całość posypać grysikiem pszennym. Uformowane kęsy włożyć w płótna do fermentacji i włożyć do garowni ustawiając parametry wg ramki powyżej. Następnie wypiekamy wg parametrów podanych w ramce. Smacznego.

