

Focaccia

Rodzaj drożdżowego pieczywa. Często porównywana do pizzy jednak wyróżnia ją dłuższy proces fermentowania oraz „dziurawienie” ciasta przed włożeniem do pieca.

Przyrządzanie:

Mieszać wszystkie składniki poza 5% wody i olejem. Czas mieszania na wolnych obrotach: 10 minut. Czas mieszania na szybkich obrotach: 10 minut. W połowie czasu mieszania na szybkich obrotach dodać pozostałą część wody. Olej dodać dwie minuty przed końcem mieszania. Temperatura ciasta: 23-25°C (zalecane użycie lodu w okresie letnim). Fermentacja wstępna ciasta: 40 minut. Ciasto złożyć na trzy i pozostawić na kolejne 20 minut. Podzielić kęsy ciasta po 120 g. Lekko wydłużyć i poukładać na blachach. Fermentować w garowni około 50 minut. Kęsy przycisnąć opuszkami palców i poukładać oliwki. Posmarować oliwą, delikatnie posypać solą morską i niewielką ilością pieprzu oraz rozmarynu. Wypiekać w temperaturze 220-230°C przez około 15 minut, z lekkim zaparowaniem komory wypiekowej.

Ciasto:

5 kg NaturGusto

100 kg mąka pszenna typ 550
3 kg drożdże
5 kg olej
2 kg sól
70 kg woda

Dodatki:

30 kg oliwki zielone
1 kg pieprz czarny mielony
4 kg sól morską gruboziarnista
2 kg rozmaryn

Receptura na:

1850 sztuk
204,24 kg

Brioche

Lekka, delikatna, rumiana bułka o maślanym aromacie, nadająca się do serwowania na słodko i na słono.

Ciasto:

5 kg NaturGusto

100 kg mąka pszenna typ 550
1 kg sól
8 kg drożdże
15 kg cukier
5 kg mleko w proszku odtłuszczone
10 kg masło
37 kg woda
10 kg jaja

Receptura na:

848 sztuk
168,08 kg

Przyrządzanie:

Czas mieszania na wolnych obrotach: 6 minut. Czas mieszania na szybkich obrotach: 8 minut. Temperatura ciasta: 26-28°C. Fermentacja wstępna: 5-10 minut. Zważyć 5 kęsów po 45 g, delikatnie wydłużyć i odłożyć do foremki. Fermentacja końcowa: 50-60 minut. Temperatura wypieku: 210°C. Czas wypieku: 16 minut.

natur
Gusto

Podmłoda do wypieku pieczywa
pszennego i mieszanego

czysta
etykieta



Nowe możliwości w nowoczesnej piekarni

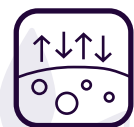
Najświeższa propozycja:

Od kilku lat obserwujemy wzrost popularności pieczywa o charakterze rzemieślniczym. Konsumenti doceniają jego walory smakowe oraz postrzegają je jako bardziej atrakcyjne. Jednym z klasycznych sposobów przygotowania wyrobów piekarskich jest wykorzystanie podmłody, czyli zaczynu wymagającego długiego procesu fermentowania. W celu maksymalnego uproszczenia i skrócenia tego procesu Zeelandia prezentuje Państwu **NaturGusto**.

Podmłoda – czym właściwie jest?

Podmłoda jest płynnym zaczynem pszennym, który powstaje w wyniku połączenia wody, mąki i niewielkiej ilości drożdży. Wyróżnikiem podmłody jest długi czas jej fermentowania, ponieważ proces jej przygotowania wymaga od kilku do kilkunastu godzin. W tym czasie następuje rozrost drożdży w cieście. Taka forma przygotowania pozwala na uzyskanie pieczywa o delikatnym, porowatym miększu i krótkim zgryzie.

NaturGusto to podmłoda pozwalająca na uzyskanie luźnego, puszystego, delikatnego ciasta, które po wypieczeniu charakteryzuje się wysoką porowatością i przyjemną chrupkością. Główną zaletą stosowania NaturGusto jest skrócony proces fermentacji ciasta z zachowaniem oryginalnego rzemieślniczego smaku długo fermentowanego pieczywa.



Produkt wpisany w trendy:

NaturGusto odpowiada na potrzeby współczesnych konsumentów. Posiada czystą etykietę i ma uproszczony skład, dzięki czemu wpisuje się w trend zdrowego odżywiania. NaturGusto odpowiada również na potrzebę i chęć podróżowania przez smakowanie, ponieważ pozwala na przygotowanie różnorodnych wyrobów piekarskich, dzięki którym można wybrać się w różne zakątki Europy, np. do Francji przygotowując briochie, czy do Włoch decydując się na ciabattę.



Zalety:

- Czysta etykieta, nie zawiera kwasu askorbinowego
- Charakter pieczywa długo fermentowanego przy znacznie skróconym czasie fermentacji
- Wodochłonność o dużej wydajności
- Wysoka stabilność ciasta podczas całego procesu
- Dozowanie 5%
- Bogaty smak i aromat pieczywa
- Żłociste kolorowanie skórki
- Szeroki wachlarz zastosowania

Więcej inspiracji:



Ciabatta

Pieczywo charakteryzujące się wydłużonym kształtem i chrupiącą skórką. Wewnątrz znajdziemy delikatny, jasny miększ o otwartej porowatości.

Ciasto:

5 kg NaturGusto

100 kg mąka pszenna typ 550
5 kg olej
2 kg drożdże
2 kg sól
70 kg woda

Receptura na:

1533 sztuk
160,08 kg

Przyrządzanie:

Mieszać wszystkie składniki poza 5% wody i olejem. Czas mieszania na wolnych obrotach: 10 minut. Czas mieszania na szybkich obrotach: 10 minut. W połowie czasu mieszania na szybkich obrotach dodać pozostałą część wody. Olej dodać dwie minuty przed końcem mieszania. Temperatura ciasta: 23-25°C (zalecane użycie lodu). Ciasto włożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i pozostawić na około 1 godzinę (w połowie fermentacji złożyć ciasto na trzy). Wyłożyć ciasto na stół, pokroić skrobką w paski i ułożyć na aparaty załadowcze. Wypiekać w temperaturze 220-230°C przez około 24 minuty.

Baguette

Podłużna bułka najczęściej wyrabiana z mąki pszennej, z charakterystyczną chrupiącą skórką.

Ciasto:

5 kg NaturGusto

100 kg mąka pszenna typ 550
2,2 kg sól
3 kg drożdże
1,5 kg olej
70 kg woda

Receptura na:

519 sztuk
159,90 kg

Przyrządzanie:

Mieszać wszystkie składniki poza olejem. Czas mieszania na wolnych obrotach: 8 minut. Czas mieszania na szybkich obrotach: 8 minut. Olej dodać dwie minuty przed końcem mieszania. Temperatura ciasta: 25-26°C. Ciasto włożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i pozostawić na około 1 godzinę (w trakcie fermentacji złożyć ciasto na trzy, składanie ciasta powtórzyć dwukrotnie). Ciasto wyłożyć na stół posypany mąką pszenną. Wykrawać skrobką podłużne paski, skręcać nadając kształt bagietek, układać na aparaty załadowcze. Fermentacja końcowa: 35 minut. Wypiekać z delikatnym zaparowaniem w temperaturze 230-240°C przez około 25-30 minut (w zależności od gramatury kęsa). Po 1-2 minutach od zaparowania zerwać na chwilę luft, ponownie luft otworzyć 6 minut przed końcem wypieku.