**PreMix pentru paine TARANEASCA baza**

**-mod de utilizare-**

Revizia 2-10.01.2014

**1. Aplicatie**: Paine, chifle, batoane si alte specialitati cu gust de secara si fulgi de secara, precum si seminte de floarea soarelui. Aceste produse aduc un important aport in substante nutritive.

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Se obtin produse cu volum marit, hranitoare, cu miez uniform, coaja aurie si gustoasa
* Dozaj: 15 kg premix la 100 kg faina

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

**5. RETETA DE FABRICATIE**

- premix pentru paine TARANEASCA 150 grame

- faina 650 1 kg

- apa 550 grame

- drojdie 50 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* **Hidratarea** premixului in prealabil cu 30 min de framantare deoarece contine faina de secara bogata in fibre alimentare si fulgi de secara care necesita timp mai indelungat de absorbtie a apei;
* **Framantarea:** se realizeaza in malaxor unde se adauga toate ingredientele si se malaxeaza timp de 20 minute numai la viteza mica cu o temperatura a aluatului de 26ºC ;
* **Odihna** aluatului. Dupa ce s-a framantat aluatul, se pune intr-un vas sau pe masa de lucru, se acopera pentru a nu face coaja si se lasa la relaxare circa 30 minute.
* **Divizarea** aluatului se face manual sau pe linie functie de necesitati;
* **Modelarea** aluatului se face pe lung sau rotund si se rostogoleste prin produsul nostru : AMESTEC SEMINTE & FULGI si se cresteaza funtie de modelul dorit**;**
* **Dospirea** se face in dospitor sau pe masa de lucru la temperatura de 30ºC, timp de 40-50 min;
* **Coacerea** se realizeaza cu vaporizare normala, timp de25-30 min, la temperaturi de 240ºC cu scadere pana la 230ºC