**PreMix pentru paine CEAPA baza**

**-mod de utilizare-**

 Revizia 2-10.01.2014

**1. Aplicatie**: Paine, chifle, batoane si alte specialitati cu gust de ceapa. 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: 25 kg premix la 100 kg faina

**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 CEAPA 250 grame

 - faina grau 1 kg

 - apa 600 grame

 - drojdie 50 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* **Hidratarea** premixului in prealabil cu 30 min de framantare deoarece contine faina si fulgi de ceapa prajiti 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 de 25-30 min, la temperaturi de 240ºC cu scadere pana la 230ºC