**PreMix COVRIGI FIERTI baza**

**-mod de utilizare-**

Revizia 4- 19.11..2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea covrigilor brasoveni opariti sau dospiti, simple sau ornati sau a produselor similare care contin cremwursti, carnati, sunca si cascaval, etc.

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
* Din 1kg de premix se obtin 420-735 covrigi functie de gramajul dorit (50-100 grame/covrig)
* Impiedica intarirea si invechirea covrigului si se obtine o coaja lucioasa si apetisanta

**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 COVRIGI FIERTI baza 1 kg

- faina 550, 650 20 kg

- apa 7-8 litri

- drojdie 420 grame

- ulei (optional) 525 ml

**6. MOD DE LUCRU**

* Framantarea: se realizeaza in malaxor unde se adauga toate ingredientele si se malaxeaza timp de 4 min la viteza mica si 5 min la viteza mare. Aluatul trebuie sa fie foarte legat.
* 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: prin alungire in forma de sul, in functie de sortiment, respectiv de greutatea covrigului. Se da sulului de aluat o anumita grosime, cat mai uniforma si apoi se taie in bucati de lungime corespunzatoare, astfel incat prin coacere si racire sa se obtina produse de greutate dorita. Modelarea aluatului se face in forma de opt sau inelara.
* Dospirea covrigilor se face pe masa de lucru la temperatura de 30ºC, timp de 2-4 min;
* Oparirea: in vase cu apa calda in care se adauga sirop de zahar. In momentul introducerii covrigilor modelati in vasul de oparire, acestia cad la fund. Momentul cand covrigii incep sa pluteasca la suprafata solutiei din vas corespunde sfarsitului oparirii. Durata este de 6-8 minute.
* Ornarea: Covrigii opariti se pun pe o planseta in vederea introducerii in cuptor pentru coacere si unii se presara cu sare si mac.

1. Coacerea: 1. In cuptor de caramida cu vatra fixa: se executa in doua etape. In prima covrigii se coc pe o parte iar dupa cca. 2-3 minute, timp in care s-a format coaja, sunt intorsi pe partea opusa pentru a se coace complet si uniform. Coacerea se efectueaza la temperatura de 180-200°C, timp de 10-15 minute.
2. In masina automata de copt covrigi..