



Rustico

Mieszanka do pieczywa rustykalnego z użyciem mąki żytniej

Chrupkość

Rustykalny wygląd

Wyrazisty żytni smak

Rustico

Mieszanka do pieczywa rustykalnego z użyciem mąki żytniej

Receptura przykładowa na bułki rustykalne

| | | | |
|-------------------------|-----------|---------------|---------------|
| Mąka pszenna Typ 500 | kg | 4,000 | 5,600 |
| Mąka żytnia Typ 720 | kg | 4,000 | 2,400 |
| Malmon - Rustico | kg | 2,000 | 2,000 |
| Drożdże | kg | 0,300 | 0,300 |
| Woda ok. | kg | 6,000 | 6,000 |
| RAZEM | kg | 16,400 | 16,300 |

Temperatura ciasta: 26-28°C

Czas leżakowania: 20 min.

Czas mieszania: I bieg – 6 min. | II bieg – 5 min. – maszyna spiralka

Rustico

- nadaje pieczywu wyrazisty żytni smak
- daje możliwość tworzenia wielu receptur
- charakterystyczny rustykalny wygląd
- nadaje pieczywu chrupkość

Składniki: mąka **pszenna**, gluten **pszenny**, mąka **żytnia**, wysuszony zakwas żytni (produkty **żytnie**, woda, kultury starterowe), sól, **serwatka** w proszku, dekstroza, słód **pszenny**, słód **jęczmienny**, skrobia **pszenna**, emulgatory: (estryfikowane mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych E472e, lecytyna **sojowa** E322), stabilizator: guma guar E412, cukier, enzymy, regulator kwasowości: kwas askorbinowy.