



# WALDKORN®

THE ORIGINAL

## ŐSI BÚZÁS CIPÓ (350G-OS)

### RECEPT

Bl-55	1,500 kg	Az összetevőkből 3 perc lassú, 8 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 25-30 percig érni hagyjuk, majd 0,40 kg-ra feladjuk. 10 perc pihentetés után gömbölyítjük, cipókat formázunk belőle és a slusszával lefelé lisztezett szakajtóba tesszük. Ezután 36°C-os kelesztőben 60-70%-os páratartalom mellett 60 percig kelesztjük, majd 220°C-os kemencébe vetjük és gőzzel telített légtérben 30-35 perc alatt készre sütjük.
Waldkorn ŐSI BÚZÁS KEVERÉK	1,500 kg	
Élesztő	0,075 kg	
Só*	0,005 kg	
Víz	1,680 kg	
RL 90 (felületre)	0,100 kg	

\*A receptben a hozzáadott só mennyisége minimális, mert a Waldkorn ŐSI BÚZÁS KEVERÉK már tartalmaz sót.

A Waldkorn ŐSI BÚZÁS KEVERÉKKEL még karakteresebb és barnább kenyeret készíthet, ha a Waldkorn ŐSI BÚZÁS KEVERÉKET 60%-ban, a hagyományos lisztet pedig 40%-ban adagolja, és nem ad hozzá sót a készítés során.



# WALDKORN®

THE ORIGINAL

A jó dolgokhoz idő kell.



### Waldkorn® – Ősi búzas keverék

Ősi eredetű gabonákat Alakort, Tönkét és Tönkölyt tartalmaz, valamint a telt ízvilág érdekében napraforgómagban, lenmagban és kölesben is gazdag.

A keverék gondosan válogatott alapanyagokból készül, állandó minőséget és egyszerű feldolgozást garantál, és lehetővé teszi a „clean label” (tisztá címkés) kenyerek készítését.

#### Jellemzők, előnyök:

- Telt, finom, ízét az ősi búzáék jellegzetes ízvilága mellett a benne lévő magoknak köszönheti.
- E-szám mentes termékek készíthetők belőle.
- Eredeti és hamisítatlan termék, megfelel a hagyományos termékeknek, és a régi idők értékeit kereső, fogyasztói igényeknek is.
- Egyedülálló ízelményt kínál a fogyasztóknak.

CSM Bakery Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5. Magyarország

Tel.: +3630 192 5946

www.csmingredients.com



CSM  
INGREDIENTS