



## Blé Germé

*Csíráztatott búza  
ecettel savanyított  
pasztában*



## Blé Germé

Cikkszám: 7112051

- Adagolás:  
lisztre számítva 20%-os
- Csíráztatott búza-tartalma: 55%
- Fermentált búzaliszt-tartalmának köszönhetően a késztermékeknek nagy térfogatot biztosít
- Alkalmas E-szám mentes, természetes összetevőkből álló termékek készítéséhez

### Logisztikai információk

- Kiszerezés:  
6 kg/vödör
- Raklap adatok:  
78 vödör/raklap, 468 kg/raklap
- Minőségmegőrzési idő:  
6 hónap
- Tárolás:  
15-20°C száraz helyen.  
Felbontás után hűtőszekrényben tárolandó (4-6°C).

### Búzacsírás mini baguette

- Recept 30 db 85g-os termékhez

### Tészta receptje

Bl-55	1,585 kg
Blé Germé (csíráztatott búza pasztában)	0,317 kg
Élesztő	0,047 kg
Só	0,017 kg
Víz	1,034 kg
Liszt (felületre)	0,050 kg
ÖSSZESEN	3,050 kg

### Termékkészítés

Az összetevőkből 4 perc lassú, 7 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 15 percig érne hagyjuk, majd 3 kg-ra feladjuk. 15 perc pihentetés után 30 felé osztjuk, és kiflisodron leengedjük. Vízzel lekenjük, lisztbe forgatjuk, sütőpapírra vagy leválasztóval (Trennol F-180) kent lemezre tesszük. 36°C-os kelesztőben 60-70%-os páratartalom mellett 50 percig kelesztjük, félkelt állapotban megvágjuk. 230-240°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 220°C-on 15-16 perc alatt készre sütjük.



### CSM Magyarország Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: (+36/1) 421-2000

Fax: (+36/1) 421-2004

e-mail: info.magyarorszag@csmglobal.com