

7.



Szpinakowy Rogal

DODATKI DO PRZEKAŚKI:

- Szpinak
- Cebula
- Sól
- Pieprz
- Margaryna
- Mąka ziemniaczana

FARSZ SZPINAKOWY:

- Szpinak.....0,45 kg
 - Cebula.....1 kg
 - Margaryna.....0,1 kg
 - Mąka ziemniaczana.....0,05 kg
 - Sól i pieprz.....szczypta
- Margarynę rozpuścić na patelni. Dodać posiekaną cebulę i podsmażyć. Następnie dodać szpinak, sól i pieprz. Smażyć przez ok. 2-3 min. Pod koniec smażenia dodać mąkę ziemniaczaną.

MIESZANKA TURYSKA - GALICYJSKA:

- MIESZANKA TURYSKA - GALICYJSKA.....2 kg
- Mąka pszenna typ 500 lub 550.....8 kg
- Drożdże.....0,45 kg
- Woda.....ok. 5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wysypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Następnie podzielić na prasy o masie 3 kg i podzielić na dzielarce. Rozwałkować na kształt placka o grubości ok. 1 cm. Nałożyć farsz szpinakowy. Zwinąć jak rogale. Posypać **Super Dekorem**. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 20-25 min. w temp. 220-190°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/6 min.	26°C - 28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/50 min.	-
Wypiek	20-25 min.	220-190°C

Bagietka Rolls Dark

SUPER ROLLS DARK:

- SUPER ROLLS DARK.....1,5 kg
- Mąka pszenna typ 550.....15 kg
- Sól.....0,33 kg
- Drożdże.....0,3 kg
- Woda.....11 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wysypać do dzieży i sporządzić ciasto. Przełożyć do naoliwionego pojemnika i pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 60 min. Następnie przełożyć na stół, podzielić na kęsy o masie 0,35 kg. Uformować bagietki i pozostawić do fermentacji końcowej na ok. 20 min. w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Ułożyć na blachy wyłożone papierem pergaminowym. Wypiekać przez ok. 20-25 min. w temp. 220-190°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/8 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	60/20 min.	-
Wypiek	20-25 min.	220-190°C



8.

9.



Paluch z posypką Super Dekor

SKŁADNIKI:

- SUPER DEKOR

ZAPIEKANKA:

- ZAPIEKANKA.....1 kg
- Mąka pszenna typ 550.....10 kg
- Drożdże.....0,4 kg
- Woda.....ok. 5,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wysypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Następnie podzielić na prasy o masie 3 kg i podzielić na dzielarce. Uformować kształt palucha o długości ok. 40 cm. Złożyć na pół i zwinąć na kształt świdra. Obtoczyć **Super Dekorem**. Ułożyć na blachach bagietkowych. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 15-20 min. w temp. 220-190°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	3/5 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/45 min.	-
Wypiek	15-20 min.	220-190°C

Świderek z Mixelkiem

SKŁADNIKI:

- Jajko (do posmarowania)

MIXELKO CZOSNKOWE:

- MIXELKO CZOSNKOWE.....0,40 kg
 - Masło/ Margaryna.....4 kg
- Rozrobić **Mixelko Czosnkowe** w proporcji 10% do masła lub margaryny.

ŚLĄZAK:

- ŚLĄZAK.....5 kg
- Mąka pszenna typ 550 lub 750.....15 kg
- Drożdże.....0,6 - 0,8 kg
- Woda.....ok.12 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wysypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Podzielić na kęsy. Następnie rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Rozsmarować wcześniej przygotowane **Mixelko Czosnkowe**. Ciasto złożyć na pół i pociąć na paski o szerokości ok. 4 cm. Uformować świderki. Posmarować wodą (lub jajkiem) i posypać **Super Dekorem**. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać w temp. 220-190°C przez ok. 20-25 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/6 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/50 min.	-
Wypiek	20-25 min.	220-190°C



10.



Z nami każdy grill smakuje lepiej!



Eco Trade Sp. z o.o.

ul. Okrzeńska 8, 44-100 Gliwice,

tel. +48 32 231 20 88

www.ecotrade.pl

11.300304



3.



Przekąska z szynką i żółtym serem

DODATKI DO PRZEKĄSKI:

- SUPER DEKOR
- Ser żółty
- Wędlina

MIXELKO CZOSNKOWE:

- MIXELKO CZOSNKOWE.....0,20 kg
- Masło/ Margaryna.....2 kg
- Rozrobić **Mixelko Czosnkowe** w proporcji 10% do masła lub margaryny.

ŚLĄZAK:

- ŚLĄZAK.....5 kg
- Mąka pszenna typ 550 lub 750.....15 kg
- Drożdże.....0,6 - 0,8 kg
- Woda.....ok.12 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Następnie podzielić na prasy o masie 3 kg i podzielić na dzielarce. Rozwałkować na kształt owalnego placka o grubości ok. 1 cm. Rozsmarować uprzednio przygotowane **Mixelko Czosnkowe**. Rozłożyć na wierzch wędlinę i ser żółty. Zawinąć jak krostki. Ułożyć w foremkach 8x13 cm. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 20-25 min. w temp. 220 - 190°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/6 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/50 min.	-
Wypiek	20-25 min.	220-190°C

Grillowy Chleb Wójta z Pomidorami

GRILLOWY CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI:

- CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI.....0,7 kg
- ICER STABIL.....0,06 kg
- SOS TOMATO.....0,04 kg
- Mąka pszenna typ 500.....1,3 kg
- Drożdże.....0,08 kg
- Sól.....0,012 kg
- Woda.....1,1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wraz z **Sosem Tomato** w proszku wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Podzielić na ok. 550 g naważki i uformować lekko wydłużony kształt. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 20 min w temp. 225°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	6/7 min.	27°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/45 min.	-
Wypiek	20 min.	225°C

4.



Przekąska z Nadzieniem Pieczarkowym

DODATKI DO PRZEKĄSKI:

- NADZIENIE PIECZARKOWE
- SUPER DEKOR

ZAPIEKANKA:

- ZAPIEKANKA.....1 kg
- Mąka pszenna typ 550.....10 kg
- Drożdże.....0,4 kg
- Woda.....5,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Następnie podzielić na prasy o masie 3 kg i podzielić na dzielarce. Rozwałkować na kształt placka o grubości ok. 1 cm. Nałożyć **Nadzienię Pieczarkowe** (ok. 50 g). Zamknąć jak pierogi. Posypać **Super Dekorem**. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 20-25 min. w temp. 220 - 190°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	3/5 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/45 min.	-
Wypiek	20 - 25 min.	220-190°C

1.



Przekąska z Sosem Tomato

DODATKI DO PRZEKĄSKI:

- Tarty ser żółty

SOS TOMATO:

- SOS TOMATO.....200 g
- Woda.....1200 g

Sos Tomato wymieszać z wodą.

MIESZANKA WĘGIERSKA:

- MIESZANKA WĘGIERSKA.....5 kg
- Mąka pszenna typ 550.....15 kg
- Drożdże.....0,6 - 0,8 kg
- Woda.....12 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 15 min. Podzielić ciasto na kęsy o masie 240 g. Rozwałkować na prostokąty o wymiarach 20x25 cm. Na każdy prostokąt równomiernie rozsmarować uprzednio przygotowany **Sos Tomato**. Całość zrolować i zamknąć końce ciasta. Powstałą rolkę delikatnie spłaszczyć i przeciąć wzdłuż tworząc 3 paski, następnie skrócić w warkocz i włożyć do form o wymiarach 8x13 cm. Posypać tartym żółtym serem. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Po zakończeniu fermentacji końcowej włożyć do pieca. Wypiekać w temp. 220 -190°C przez ok. 20 - 25 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/6 min.	26°C - 28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	15/50 min.	-
Wypiek	20 - 25 min.	220 - 190°C

2.



5.



Pita

ZAPIEKANKA:

- ZAPIEKANKA.....1 kg
- Mąka pszenna typ 550.....10 kg
- Drożdże.....0,4 kg
- Woda.....5,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 20 -30 min. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1,2 - 1,5 mm grubości. Wyciąć okrągły kształt o średnicy ok. 18 - 20 cm. Wypiekać w temp. 240°C przez ok. 2 - 2,5 min.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	3/3 min.	26°C-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	20 - 30/50 min.	-
Wypiek	2 - 2,5 min.	240°C

Chleb żytni ze słonecznikiem

DODATKI DO CHLEBA:

- Słonecznik

ŻYTNIAK UP!:

- ŻYTNIAK UP!.....1 kg
- Kwas piekarniczy.....3,2 kg
- Mąka żytnia typ 720.....2 kg
- Słonecznik.....2 kg
- BRUNET - ZACIEMIACZ SŁODOWY.....0,20 kg
- Drożdże.....0,08 kg
- Woda.....3,60 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Dodać słonecznik (bez wcześniejszego namaczania) do ciasta. Pozostawić do fermentacji wstępnej na ok. 30 min. Naważyć do foremek o rozmiarze 18 x 9,5 x 9 cm. Pozostawić do fermentacji końcowej w garowniku o temp. 36°C i wilgotności 70%. Wypiekać przez ok. 45 min w temp. 240 - 210°C.

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	4/4 min.	28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	30/40 min.	-
Wypiek	45 min.	240 - 210°C

6.

