



Pieczywo Jogurtowe **Jogurt-Fit**

Nowy kształt



to będzie



Hit w twojej witrynie !!

Pieczywo Jogurtowe Jogurt-Fit 50% mix do pieczywa jogurtowego

Nowa, ciekawa, praktyczna i łatwa do przygotowania forma pieczywa w postaci **JOGURTOWEGO BATONA**.

Świetnie nadaje się na **kanapki dla dzieci**, jako **przekąska** w ciągu dnia czy też „**zastrzyk energii**” dla sportowców. Wasi **Klienci** docenią i **pokochoją** **JOGURTOWE BATONY**.

O co zapyta Klient?

Abyście mogli przekazać Waszym Klientom pełne informacje o produkcie przygotowaliśmy dla was kilka istotnych informacji o produkcie

Wartościowy dodatek Jogurt

Jogurt dostarcza wapno oraz wysokowartościowe białko. Wapno jest ważne do budowy i utrzymania mocnych kości oraz zębów. Białko z kolei dostarcza materiał do budowy i odnawiania się komórek oraz tkanek.

Zawartość jogurtu w **BATONIE JOGURTOWYM?**

Przygotowując **BATONY JOGURTOWE** wg. receptury, gotowy wyrób zawiera min. 13% jogurtu.

Baton Jogurtowy - same korzyści:

Wysoka zawartość jogurtu

- dodatek lubiany przez młodych i starszych
- naturalny smak, przedłużona świeżość

Pełnowartościowe surowce (np. orkisz, płatki ziemniaczane)

- nadają wyjątkowy smak

Zbilansowany smak

- smakuje równie dobrze z pikantnymi jak i słodkimi dodatkami
- wyjątkowy smak w połączeniu z posypką wieloziarnistą

Ciasto

- na zewnątrz chrupiące, wewnątrz świeże i delikatne
- zdecydowanie bardziej wilgotne od tradycyjnych wypieków

Nowoczesny kształt Batona

- „magnes” na twoim regale
- praktyczny w przygotowywaniu kanapek

Jak przygotować BATONY JOGURTOWE



Rozwałkuj

ciasto na szerokość 36 cm i grubości 10 mm. Pozostaw do odpoczynku na 10 min. i zwilż.



Posyp

równomiernie mieszanką wieloziarnistą Suprima.



Nadaj kształt

o wymiarach 12x5 cm za pomocą linijki cukierniczej. Najlepiej użyj też radełka.



Ułóż

batony na blachę. Włóż do garownika na ok. 25 min. w temp. 35°C. Przed wypiekiem spryskaj wodą.



Piecz

ok. 18 min. w temp. 220°C.

Receptura podstawowa

Pieczywo Jogurtowe Jogurt-Fit	5,00 kg
Mąka pszenna	5,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	5,30 – 5,50 kg
Razem ciasto	15,90 kg

Wykonanie:

Składniki należy wymieszać przez 6 – 7 min. na wolnych obrotach, a następnie 2 min. na wysokich. Temperatura ciasta ok. 26-28°C. Pozostawić do spoczynku na ok. 10 min. Następnie uformować na prostokątnej formie wg schematu podanego wyżej.

Czas pieczenia: ok. 18 min. w temp. 220°C.

