

Мучная смесь Schaer Mix It Universal

Инструкция по использованию



Характеристики

Тип товара: универсальная мучная смесь

Состав: мука рисовая, крахмал картофельный, сахар, загустители — гидроксипропилметилцеллюлоза и камедь рожкового дерева, соль, эмульгатор — моно- и диглицериды жирных кислот

Вес нетто: 500 г

Размеры упаковки: ~300 x 150 x 100 мм

Вес в упаковке: 530 г

Страна-производитель: Италия

Примеры рецептов с использованием мучной смеси

Белый хлеб

Ингредиенты: 250 г мучной смеси Mix It, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 200 мл теплой воды, 4 г сухих дрожжей, ½ чайной ложки соли.

Приготовление: хорошо смешайте муку, дрожжи и соль. Медленно влейте воду и масло и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Накройте тесто влажным полотенцем и оставьте подниматься приблизительно на 20 минут.

Затем придайте тесту форму хлеба и выпекайте в течение 50 минут при температуре 200 °С. Позвольте хлебу остыть, прежде чем его разрезать.

Совет: чтобы легко разгладить тесто, просто смочите ложку водой!

Пирог «Маргарита»

Ингредиенты: 500 г мучной смеси Mix It, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 150 мл молока, 10 г пекарского порошка.

Приготовление: хорошо смешайте все ингредиенты, положите тесто в круглую разъемную форму для выпечки, предварительно смазав маслом дно, и выпекайте приблизительно 50 минут при температуре 195 °С.



Сроки и условия хранения

Срок годности: 12 месяцев.

Условия хранения: хранить до и после вскрытия упаковки при температуре от 2 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Комплектация

- Смесь мучная Mix It Universal – одна упаковка



магазин
ИННОВАЦИЙ

