



WSKAZÓWKI UŻYTKOWE DO PRAS DEVIL

Prasa do ciasta Devil została stworzona do formowania klasycznego włoskiego ciasta do pizzy, zawierającego mąkę, wodę, drożdże, sól oraz olej w różnych procentach w zależności od zastosowanej receptury.

Wynik procesu formowania zależy od receptury, procesu rozczynu oraz użytej mąki.

Poniżej kilka wskazówek, które pozwolą w pełni wykorzystać możliwości urządzenia.

Wskazówki dotyczące przygotowania ciasta:

- Używaj maszyny do klasycznego włoskiego ciasta na pizzę; składniki: mąka, woda, drożdże, sól i olej (unikaj ciast zbyt twardych i zawierających jajka i/lub inne składniki).
- Nie nadaje się do ciasta bezglutenowego.
- Zawartość wody w cieście powinna wynosić od 50% do 60% w stosunku do ilości użytej mąki:
 - mniej niż 50% wody może spowodować, że ciasto będzie zbyt twarde,
 - więcej niż 60% wody może spowodować, że ciasto będzie lepkie i będzie się przyklejać do płyt podczas procesu formowania.
- Nie należy używać składników, które sprawiają, że ciasto jest zbyt elastyczne lub zbyt twarde.

Wskazówki dotyczące użytkowania:

- Upewnij się, że kulki ciasta przeznaczone do obróbki nie są zbyt zimne:
 - ciasto musi zostać wyjęte z lodówki co najmniej 2-4 godziny wcześniej i osiągnąć temperaturę pokojową.
- Nie używaj urządzenia do wyrabiania zamrożonych kulek ciasta: zbyt twarde ciasto może uszkodzić urządzenie.
- Nie używać oleju na tarczach prasy.
- Przed rozpoczęciem procesu prasowania, należy obtoczyć kulkę ciasta w mące (zaleca się 50% mąki z pszenicy durum i 50% mąki 00).

Zalecane ustawienia początkowe:

- Zalecana temperatura górnej i dolnej płyty: 150°C.
- Czas prasowania ciasta 2 sekundy, jeśli ciasto jest miękkie (60% zawartości wody).
- Czas prasowania ciasta 1 sekunda, jeśli ciasto jest twarde (50% zawartości wody).

Regulacja przestrzeni między płytami:

Różni się w zależności od rodzaju przetwarzanego ciasta (pod warunkiem, że jest zawsze prawidłowo rozczynione):

- ciasto miękkie (60% zawartości wody), nie powinno być zbyt mocno ściskane, ponieważ może się złamać podczas obróbki,
- ciasto twarde (50% zawartości wody), należy cienie rozwałkować, aby uzyskać odporność mechaniczną.

Są to przydatne sugestie, które mają zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Ciasta inne niż zalecane mogą spowodować, że urządzenie nie będzie działać najlepiej i/lub ulegnie awarii. W takim przypadku, konieczne będzie dostosowanie ciasta do właściwości urządzenia.