

Chleb słodowy

Zaczyn

Mąka pszenna typ 1850 graham	3.500 g
Woda ok. 100°C	5.000 g
łącznie Zaczyn	8.500 g

Ciasto

CHLEB SŁODOWIAŃSKI	3.000 g
ZAKWAS ŻYTNI	600 g
Mąka żytnia typ 720	3.000 g
Drożdże	200 g
Woda (ok. 15°C)	2.000 g
Słód jęczmienny (płynny)	500 g
Miód	200 g
łącznie Ciasto	9.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Przygotować zaczyn:

Zaparzyć mąkę w wodzie i ostudzić. Następnie rozpuścić drożdże w zimnej wodzie i dodać do

zaparzonej mąki. Wymieszać.

czas mieszenia (miesiarka spiralna): 3 minuty – 1. bieg

3 minuty – 2. bieg

Następnie dodać KOMPLET Chleb Słodowiański, mąkę żytnią, KOMPLET Zakwas Żytnej, słód jęczmienny i miód.

Wymieszać.

czas mieszenia (miesiarka spiralna): 3 minuty – 1. bieg

6 minut – 2. bieg

Odstawić do garowania.

czas gary: 15 minut

naważka : 0,75 kg

czas gary: 40 minut



temperatura pieczenia: 240 °C spadająca do 200 °C

Piec pod parą. Po 3 minutach zerwać tytel.

czas wypieku: 55 minut



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!