Chleb Vitalego z nasionami

CHLEB VITALEGO 20	2.000 g
Mąka pszenna typ 750	4.000 g
Mąka żytnia typ 720	4.000 g
Drożdże	250 g
Woda	7.000 g
łącznie	17.250 g

Dodatek do ciasta

PIECZYWO DOBRE ZIARNA	2.500 g
Sól	50 g
Woda	2.000 g
łącznie Dodatek do ciasta	4.550 g

wykonanie:

Następnie ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty,

2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 45 minut

Ciasto rozważyć na kęsy, zaokrąglić, włożyć do koszyczków zwinięciem do dołu. Odstawić do garowania.

naważka: 0,70 kg

czas gary kęsów ciasta: około 35 minut

Po upływie czasu gary, kęsy wyrzucić na aparaty załadowcze, odstawić na około 10 minut, następnie wsunąć

do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 45 minut

temperatura wypieku: 240 °C spadająca do 190 °C

Z dobrego upieczesz wielkie!

info@komplet.com
www.komplet.com