

Pasterski z dodatkiem pieprzu

CHLEB PASTERSKI 20	2.000 g
ZAKWAS ŻYTNI	280 g
Mąka pszenna typ 750	4.000 g
Mąka żytnia typ 720	4.000 g
Twaróg (mielony)	300 g
Pieprz czarny (mielony)	3 g
Drożdże	150 g
Woda	7.000 g
łącznie	17.733 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 7 minut – wolne obroty,

6 minuty – szybkie obroty

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

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 10 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, nadać pożądany kształt, ułożyć w koszyczkach rozrostowych i odstawić do garowania.

naważka: 0,6 kg

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Po upływie czasu gary, kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 40 minut

temperatura wypieku: 235°C spadająca do 200°C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

