

Chleb owsiany z dodatkiem jogurtu

JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Masło	800 g
Miód	400 g
Drożdże	400 g
Woda	5.400 g
łącznie	17.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wymiesić ciasto.

czas miesienia: 4 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 26 °C

fermentacja wstępna: 10 minut

Ciasto podzielić na kęsy, włożyć do form i odstawić do fermentacji, następnie wypieć.

naważka: 450 g

czas fermentacji: 50-60 minut

czas wypieku: 35-38 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 190 °C



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com