

Krakersy Chia

CHLEB CHIA 40	400 g
Mąka pszenna typ 550	1.600 g
Drożdże	80 g
Smalec	100 g
Oliwa z oliwek	100 g
Sól	10 g
Woda	900 g
łącznie	3.190 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty

3 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto uformować w kształt prostokąta.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 5 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałkować na grubość 2 mm, następnie rozłożyć na blasze do pieczenia.

Ciasto pociąć radełkiem na małe kwadraty, zwilżyć wodą i posypać solą.

czas gary: około 5 minut

Wstawić do pieca, wypiec bez zaparowania.

czas wypieku: około 15 minut

temperatura wypieku: 210 °C piec wsadowy

190 °C piec obrotowy

Z podanej receptury uzyskamy około 2 kg gotowego wyrobu.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com