

Chleb pszenny z maślanką

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	7.500 g
Mąka żytnia typ 720	1.000 g
KWAS PSZENNY	500 g
Olej roślinny	300 g
Drożdże	200 g
Maślanka	2.000 g
Woda	4.200 g
łącznie	16.700 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i przełożyć do naoliwionej wanianki.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

czas fermentacji: 30 minut

Po upływie czasu fermentacji ciasto rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, ułożyć w koszyczkach posypanych mąką żytnią i odstawić do fermentacji końcowej w temperaturze pokojowej.

naważka: 0,50 kg

czas fermentacji końcowej: około 35 minut

Wyrośnięte kęsy przełożyć na aparaty załadownicze, naciąć wzdłuż, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 210 °C

czas wypieku: około 35 minut



Z dobrego upieczesz najlepszy!



info@komplet.com
www.komplet.com