

# Chlebek łożka

## KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 750	7.350 g
łącznie	8.350 g

### Dodatki

KWAS PSZENNY	500 g
Mąka żytnia typ 720	1.650 g
Drożdże	250 g
Woda	7.150 g
łącznie Dodatki	9.550 g

### wykonanie:

#### Wykonanie:

Przygotować rozczyń o temperaturze 32 °C, pozostawić w ciepłym miejscu na 1,5 godziny.

Do dojrzałego rozczyńnu dodać KOMPLET Pszenne Premium i mąkę pszenną i wymiesić ciasto.

czas miesienia: 10 minut – wolne obroty  
3 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto przełożyć do nasmarowanego olejem pojemnika i odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 28 - 30 °C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić i odstawić na 5 minut do odprężenia.

naważka: 0,45 kg

Następnie kęsy wydłużyć, ułożyć w koszyczkach, na deskach rozrostowych lub aparatach załadowniczych i odstawić do garowania.

czas gary kęsów ciasta: około 30 minut

Po upływie czasu gary, kęsy z koszyczków lub desek rozrostowych przełożyć na aparaty i naciąć, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: około 30 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 200 °C



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

