

Chleb Vitalego z kolendrą

KOMPLET CHLEB VITALEGO 20

CHLEB VITALEGO 20	2.000 g
SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH	500 g
Mąka pszenna typ 750	2.500 g
Mąka żytnia typ 720	5.500 g
Drożdże	200 g
Kolendra	100 g
Woda	8.000 g
łącznie	18.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty,
2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania

(w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 28 °C

czas gary ciasta: 25 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do form i odstawić do garowania.

naważka: 0,70 kg

czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

Po upływie czasu gary, powierzchnie kęsów zwilżyć wodą, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 50 - 60 minut

temperatura wypieku: 240 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

