

Chleb Słodowiański (coolrising)

KOMPLET CHLEB SŁODOWIAŃSKI

CHLEB SŁODOWIAŃSKI	3.000 g
ZAKWAS ŻYTNI	500 g
Mąka pszenna typ 550	3.500 g
Mąka żytnia typ 720	3.000 g
Drożdże	100 g
Woda	7.000 g
łącznie	17.100 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minut – wolne obroty,
12-15 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto przełożyć do skrzynki i odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 60 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, odstawić do odprężenia. Ponownie delikatnie zwerkować, wydłużyć, ułożyć w koszyczkach rozrostowych zwinięciem do dołu i odstawić do fermentacji.

naważka: 0,60 kg

czas gary kęsów ciasta: według ustawień programu coolrising na piekarni.

Po upływie czasu gary, kęsy wyłożyć z koszyczków na aparaty załadownicze, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 55 minut

temperatura wypieku: 240 °C spadająca do 190 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

