

Chleb Żytniak

KOMPLET CHLEB ŻYTNIAK CL

CHLEB ŻYTNIAK CL	2.500 g
Mąka żytnia typ 720	6.900 g
Mąka pszenna typ 550	900 g
Woda	8.500 g
Drożdże	300 g
łącznie	19.100 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas miesienia: 10 minut – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg

Temperatura ciasta: około 30°C

Bezpośrednio po zamiesieniu naważyć ciasto do foremek, posypać mąką żytnią i odstawić do garowania.

Naważka: 0,75 kg na formę o wymiarach 21x11x7 cm

Czas gary: 30-40 minut

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i zaparować. Około 15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

Czas pieczenia: około 50 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

