

Burli

KOMPLET CHLEB PASTERSKI 20

Ciasto

CHLEB PASTERSKI 20	2.000 g
Mąka pszenna typ 550	6.000 g
Mąka żytnia typ 720	1.400 g
Drożdże	200 g
Woda	6.800 g
łącznie Ciasto	16.400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

Czas miesienia:

(miesiarka spiralna)

temperatura ciasta:

czas gary ciasta:

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć na kęsy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 minut.

naważka: 2,40 kg (presa 30 sztuk)

Następnie podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić, ułożyć

na blachach połączone bokami po cztery sztuki i odstawić do garowania.

czas gary bułek: 35-45 minut

Po wygarowaniu bułki posypać mąką żytnią, wsunąć

do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 220-230 °C

czas pieczenia: 35-45 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com