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 rozważyć na kęsy, zaokrąglić i odstawić do odprężenia na 15 minut.
naważka: 2,40 kg (presa 30 sztuk)
Następnie podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić, uło-
żyć 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

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com