

Chleb Index

KOMPLET CHLEB INDEX 50

CHLEB INDEX 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 1850 graham	2.800 g
Mąka żytnia typ 720	2.200 g
Drożdże	200 g
Woda	7.500 g
łącznie	17.700 g

Posypka

Mąka żytnia typ 2000	340 g
łącznie Posypka	340 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania. Uwaga dolewka wody może być większa.
czas miesienia: 7 minut – I bieg

(miesiarka spiralna) 3-4 minuty – II bieg

czas gary ciasta: 20 minut

naważka ciasta: 500 g (foremka),
600 g (koszyk)

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować i obtoczyć w mące żytniej. Chleb włożyć do foremek lub koszyczków

czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Przed wsunięciem do pieca naciąć bochenki. Po upływie czasu gary wypiec z zaparowaniem.

Po 3 minutach otworzyć wyciąg na około 10 minut.

temperatura pieczenia: około 240 °C spadająca do
200 °C

czas pieczenia: 40-45 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com