Bułka Index

KOMPLET CHLEB INDEX 50

Mąka żytnia typ 2000	700 g
Woda ok. 100°C	1.800 g
CHLEB INDEX 50	5.000 g
Mąka żytnia typ 2000	3.000 g
Mąka żytnia typ 720	1.300 g
Drożdże	100 g
Woda 30ºC	6.200 g
Kminek, mielony	20 g
łącznie	18.120 g

Posypka

Mąka żytnia typ 2000	450 g
łącznie Posypka	450 g

wykonanie:

Wykonanie:

700 gram mąki żytniej razowej zaparzyć w 1.800 g wrzątku. Odstawić do wystudzenia.
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 10 minut – I bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – II bieg

temperatura ciasta: około 26°C
czas fermentacji ciasta: 10 minut
Po upływie czasy fermentacji kęs ciasta przerobić na stole formując w prostokąt, następnie wałkować do grubości 8-10 mm, podsypując mocno mąką żytnią. Rozwałkowany płat ciasta zwilżyć wodą i posypać mąką żytnią typ 2000. Następnie ciasto nakłuć rolką z kolcami i powycinać okrągłe lub kwadratowe bułeczki, ułożyć na blachach. Odstawić do fermentacji.
Po upływie czasu fermentacji wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem. Przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.
temperatura pieczenia: 230 °C
czas pieczenia: około 20 minut
w zależności od grubości bułek

naważka: 0,10 kg
czas fermentacji: 30-40 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com