Bułka z czarną soczewicą

KOMPLET CHLEB SŁODOWIAŃSKI

Ciasto

CHLEB SŁODOWIAŃSKI	3.000 g
Mąka pszenna typ 550	7.000 g
Drożdże	170 g
Soczewica czarna beluga	1.000 g
Zioła prowansalskie	30 g
Woda ok. 100°C	1.000 g
Woda	6.500 g
łącznie Ciasto	18.700 g

wykonanie:

Wykonanie:
Soczewicę zalać gorącą wodą, odstawić do napęcznienia na ok. 1-2 godzin. Z pozostałych składników wyrobić ciasto (soczewicę dodać do ciasta 1-2 minuty przed końcem miesienia).
czas miesienia: 10 minut – wolne obroty,
12 - 15 minut – szybkie obroty.
Po zakończeniu procesu miesienia ciasto podzielić i włożyć do naoliwionych wanienek. Odstawić do garowania (w czasie garowania ciasto należy „przełożyć” 1x3).
temperatura ciasta: 26°C
czas gary ciasta: 60 minut
waga ciasta: 0,09 kg
Po upływie czasu gary ciasto rozłożyć na posypanym mąką stole, podzielić na kawałki, ułożyć na aparatach załadowczych lub blachach.
czas gary końcowej: około 60 minut
Wypiekać z zaparowaniem komory.
czas wypieku: 22 minuty
temperatura wypieku: 240°C spadająca do 210°C

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com