

Butka 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 waniek. 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 załadowniczych 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 wypieczesz najlepsze!

