

Chleb Słodowiański z prażonym słońcemznikiem

KOMPLET CHLEB SŁODOWIAŃSKI

Ciasto

CHLEB SŁODOWIAŃSKI	3.000 g
SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH	500 g
Mąka pszenna typ 1850 graham	7.000 g
Drożdże	300 g
Nasiona słonecznika	2.000 g
Cukier	500 g
Woda	10.000 g
łącznie Ciasto	23.300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ziarno słonecznika wysypać na blachę wyłożoną papierem do wypieku. Spryskać wodą, wstawić do pieca na kilka minut (do momentu zabarwienia się słonecznika na kolor brązowy). Z pozostałych składników wyrobić ciasto (prażony słonecznik dodać pod koniec miesienia ciasta).

Wodę do ciasta dodawać stopniowo!

czas miesienia: 10 minut – wolne

obroty,

15 - 20 minut – szybkie

obroty.

temperatura ciasta: 25°C

waga ciasta: 0,45 kg

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto podzielić na kęsy bezpośrednio do foremek (naważka na foremkę 12x12x9). Odstawić do garowania.

czas gary końcowej: ok. 45 minut

Wypiekać z zaparowaniem komory.

czas wypieku: 35 minut

temperatura wypieku: 240°C spadająca do 210°C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

