

Chleb orkiszowy z orzechami

KOMPLET CHLEB ORKISZOWY 100

Ciasto

CHLEB ORKISZOWY 100	10.000 g
Drożdże	250 g
Orzechy włoskie	2.500 g
Woda	7.300 g
łącznie Ciasto	20.050 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (orzechy dodać minutę przed końcem miesienia).

Czas miesienia – 15 minut I bieg

Temperatura ciasta - 27°C

Czas gary ciasta – 15 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować, zwilżyć wodą, obtoczyć w ziarnach słonecznika, włożyć do forem i odstawić do garowania.

Naważka: 0,90 kg na formę o wymiarach 21x11x7 cm

Czas gary: około 30 minut

Następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 190°C

Czas pieczenia: 60 minut (15 minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg)



Z dobrego upieczesz najlepsze!

