

Bagietka z warzywami

KOMPLET CHLEB SŁODOWIAŃSKI

Ciasto

CHLEB SŁODOWIAŃSKI	3.000 g
Mąka pszenna typ 550	7.000 g
Drożdże	70 g
przyprawa do zup (w proszku)	70 g
Pieprz czarny (mielony)	10 g
Woda	7.300 g
łącznie Ciasto	17.450 g

Dodatki

Kukurydza, (puszka)	750 g
Marchew (świeża, w słupkach)	750 g
Papryka (w paskach, ze stoika)	750 g
łącznie Dodatki	2.250 g

Dekoracja

Nasiona słonecznika	350 g
Nasiona sezamu	350 g
Pestki dyni	350 g
ser Emmentaler (tarty)	350 g
łącznie Dekoracja	1.400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto. Pod koniec zagniatania dołożyć do ciasta dodatki warzywne.

czas zagniatania (miesiarka spiralna): 15 minut – 1. bieg, 15 minut – 2. bieg

Ciasto jest dobrze wyrobione gdy odchodzi od ścian dzieży.

temperatura ciasta: 24-26°C

Po zakończeniu zagniatania ciasto umieścić w lekko naoliwionych wanienkach i odstawić do garowania.

czas gary ciasta: 3-4 godziny w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary ciasto wyłożyć na stół obficie posypyany mąką i oprószyć mieszanką do



przybrania. Następnie podzielić ciasto na podłużne kawałki i ułożyć na wyłożone papierem pergaminowym blachy perforowane. Bagietkę warzywną można na obu końcach skręcić, nadając w ten sposób typową formę chleba Słodowiańskiego.

naważka: 150 g lub 350 g (co daje 140 lub 60 sztuk) Następnie, bez dodatkowego garowania, upiec bagietki pod parą. Po 5-10 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia.

czas pieczenia: około 26 minut / 150 g

około 35 minut / 350 g

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

