Chleb Pasterski orkiszowy z jogurtem naturalnym

CHLEB PASTERSKI 20	2.000 g
Mąka orkiszowa typ 630	8.000 g
Jogurt, naturalny	1.500 g
Drożdże	150 g
woda	5.500 g
Total	17.150 g

Method of use:

Wykonanie

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto. Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wanienki i odstawić do garowania.

Czas miesienia:

3 minuty - 1. bieg

8-10 minut - 2. bieg

Temperatura ciasta: 26°C

Czas gary ciasta: 60 minut

Po upływie czasu gary rozważyć ciasto na kęsy, uformować, ułożyć w koszyczkach posypanych mąką orkiszową i odstawić do garowania.

Naważka ciasta: 0,75 kg

Czas gary: około 45 minut przy 30°C i wilgotności 70%

Po wygarowaniu wyłożyć chleby na aparaty załadowcze, naciąć, wsunąć do pieca i zaparować. Po 3 minutach otworzyć wyciąg na 5 minut. Pod koniec pieczenia ponownie go otworzyć.

Czas pieczenia: około 55 minut

Tempperatura pieczenia: 250°C spadająca do 200°C

Bake the best with something good!

info@komplet.com
www.komplet.com