

Chleb Vitalego

CHLEB VITALEGO 20	2.000 g
Mąka pszenna typ 750	2.500 g
Mąka żytnia typ 720	5.500 g
Drożdże	150 g
woda	7.000 g
łącznie	17.150 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – wolne obroty

2 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 45 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, ułożyć w koszyczkach wysypanych mąką żytnią zwinięciem do dołu i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg

czas gary kęsów ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu gary kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, odstawić na około 10 minut, następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 50-60 minut

temperatura wypieku: 240°C spadająca do 180°C



Z dobrego upieczyś najlepszego!



info@komplet.com
www.komplet.com