

Chleb Pasterski ze słonecznikiem

CHLEB PASTERSKI 20	750 g
Mąka pszenna typ 750	3.000 g
Drożdże	110 g
Sól	40 g
Nasiona słonecznika	3.750 g
Woda	3.750 g
SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH	150 g
łącznie	11.550 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Stopniowo

dolać zimną wodę: na początku 60%, a pozostałe 40%

w trakcie mieszenia na szybkich obrotach. Odstawić do garowania.

czas mieszenia: około 8 minut – 1. bieg

(miesiarka spiralna) około 4 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 26-28°C

czas gary wstępnej: około 60 minut

Po garze wstępnej ciasto podzielić na kęsy i zaokrąglić,

przełożyć do foremek lub koszyków posypanych mąką.

Odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,78 kg

czas gary końcowej: około 40 minut

Przed wypiekiem kęsy ciasta można delikatnie posypać

mąką żytnią. Chleby wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: około 240°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: około 45-50 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze

