

Chleb Pasterski Komyśniak

CHLEB PASTERSKI 20	2.000 g
ZAKWAS ŻYTNI	280 g
Mąka pszenna typ 550	4.000 g
Mąka żytnia typ 720	4.000 g
Drożdże	130 g
Woda	6.900 g
łącznie	17.310 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minut – wolne obroty,

7 minuty – szybkie obroty

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

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 60 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić,

wydłużyć, ułożyć w koszyczkach rozrostowych i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg

czas gary kęsów ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu gary, kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze

stykając ze sobą boki kęsów, posypać mąką żytnią, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 60 minut

temperatura wypieku: 240 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

