

# Chleb Bakaliowy Świąteczny

CHLEB ORKISZOWY 100	10.000 g
Drożdże	400 g
Śliwki suszone	5.000 g
Rodzynki	2.500 g
Orzechy włoskie całe	2.500 g
Cynamon mielony	100 g
Woda 30°C	8.000 g
łącznie	28.500 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać.

W przypadku bardzo suchych rodzynek namoczyć je w wodzie na minimum 10 - 15 minut.

Rodzynki i śliwki dodać pod koniec miesienia.

Czas miesienia:

10 - 12 minut I bieg

1 - 2 minuty II bieg

Temperatura ciasta: 27°C - 29°C

Naważka: w zależności od formy (0,5 - 1,0 cm od górnej krawędzi formy);

Czas gary: 60-90 minut (gara równa z wysokością formy);

Temperatura wypieku: około 220°C - 230°C;

Czas wypieku: około 45 minut



*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*

