Pieczywo Chrupkie ProBody

PROBODY 100	4.000 g
Nasiona słonecznika	600 g
Siemię lniane	800 g
Nasiona sezamu	280 g
Drożdże	160 g
Woda	4.000 g
łącznie	9.840 g

Posypka

Nasiona słonecznika	630 g
Nasiona sezamu	380 g
Siemię lniane	630 g
łącznie Posypka	1.640 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, następnie odstawić do spoczynku. Po tym czasie naważyć

kęsy ciasta (presy) o wadze około 2,50 kg. Nadając im kwadratową formę i pozostawić do odprężenia

na około 10-15 minut. Po wygarowaniu wywałkować ciasto na grubość około 2-4 mm. Nawinąć na

wałek i ułożyć na blachę o wymiarach 57x78 cm, całość nakłuć wałkiem typu jeżyk. Następnie wykroić

kawałki ciasta radełkiem 12 x 6 cm. Wycięte prostokąty ułożyć na blachach

przesmarować wodą przy użyciu pędzla, posypać mieszanką dekoracyjną i odstawić do garowania. Po

tym czasie wsunąć do pieca. Po wypieczeniu odstawić do przestygnięcia. Pieczywo pozostawić do

następnego dnia.

Czas mieszania – wolne około 4-6 minut

Czas mieszania – szybkie około 12-14 minut

Czas gary wstępnej około 20-30 minut

Czas gary końcowej około 30 minut

Temperatura wypieku około 200°C spadająca do 160°C

Czas wypieku około 35-40 minut przesuszamy pieczywo (z zaparowaniem)

Zdobrego upieczesz nadobre!

info@komplet.com
www.komplet.com