

KOMPLET Chleb Gryczany 50

Wyjątkowy smak

50% MIESZANKA DO PRODUKCJI CHLEBA GRYCZANEGO.



KOMPLET Chleb Gryczany 50



Chleb gryczany wiejski 750 g x 22 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Gryczany 50	5,000 kg
mąka pszenna, typ 750	5,000 kg
drożdże	0,300 kg
olej spożywczy	0,200 kg
woda	8,000 kg
	ok. 18,500 kg

Dekoracja:

kasza gryczana	0,350 kg
siemię lniane	0,100 kg
	0,450 kg
łączna ilość	ok. 18,950 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wykonać z nich ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	5 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26-28 °C
czas gary ciasta:	10-15 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić, nadając im okrągły kształt i odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Następnie wyrobić, nadając im podłużny kształt, zwilżyć wodą i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (ok. 20 g / 1 szt.). Umieścić na blachach perforowanych lub aparatach załadowniczych i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,830 kg
czas gary	
kawałków ciasta:	35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary wykonać nacięcia na bochenkach, bochenki umieścić w piecu i upiec z dopływem pary. Po upływie 2 minut otworzyć wyciąg na około 10 minut.

temp. pieczenia:	250 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia:	45-50 minut

RADA MISTRZA:
ZMIELONY KMINEK W ILOŚCI
NIEPRZEKRACZAJĄCEJ 1 % WAGI MĄKI
NADA PIECZYWU SZCZEGÓLNY AROMAT I SMAK.

Chleb gryczany

750 g x 22 szt.

Ciasto:	KOMPLET Kwas Żytni	Zaczyn piekarniczy 160/16 S°	Zaczyn płynny 220/27 S°
KOMPLET Chleb Gryczany 50	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,200 kg	-	-
zaczyn piekarniczy (kwas naturalny)	-	1,500 kg	-
zaczyn płynny (żur)	-	-	0,900 kg
mąka żytnia, typ 720	1,800 kg	1,100 kg	1,600 kg
mąka pszenna, typ 750	3,000 kg	3,000 kg	3,000 kg
drożdże	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
olej spożywczy	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
woda	8,200-8,400 kg	7,600 kg	7,700 kg
	18,700-18,900 kg	18,700 kg	18,700 kg
Dekoracja:			
kasza gryczana	0,350 kg		
siemię lniane	0,100 kg		
	0,450 kg		
łącna ilość	19,150-19,350 kg		

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do garowania.

czas miesienia:	10 minut – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	3 minuty – drugi bieg
temp. ciasta:	26-28 °C
czas gary ciasta:	10 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta i wyrobić, nadając im okrągły, a następnie podłużny kształt. Tak uformowane zwilżyć wodą i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (ok. 15 g / 1 szt.). Umieścić w natłuszczonych foremkach i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,830 kg
czas gary	
kawałków ciasta:	35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary wykonać podłużne nacięcie na środku każdego bochenka i upiec z dopływem pary. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia:	250 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia:	50-60 minut



RADA MISTRZA:

PRZEZ DODANIE ZMIELONEGO KMINKU W ILOŚCI NIEPRZEKRACZAJĄCEJ 1 % WAGI MĄKI CHLEB NABIERZE SZCZEGÓLNEGO CHARAKTERU.

Chleb gryczany o wyrazistym smaku

900 g x 19 szt.

Ciasto:	KOMPLET Kwas Żytni	Zaczyn piekarniczy 160/16 S°	Zaczyn płynny 220/27 S°
KOMPLET Chleb Gryczany 50	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,500 kg	-	-
zaczyn piekarniczy (kwas naturalny)	-	3,400 kg	-
zaczyn płynny (żur)	-	-	2,200 kg
mąka żytnia, typ 720	4,500 kg	2,900 kg	4,000 kg
ziarno słonecznika (łuskane)	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
drożdże	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
olej spożywczy	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
sól	0,060 kg	0,060 kg	0,060 kg
woda	8,200-8,400 kg	ok. 7,300 kg	ok. 7,200 kg
	20,260-20,460 kg	ok. 20,660 kg	ok. 20,460 kg

Dekoracja:	
ziarna słonecznika (łuskane)	0,230 kg
kaszka gryczana	0,230 kg
	0,460 kg
łączna ilość	20,720-20,920 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do garowania.

czas miesienia:	10 minut – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	2 minuty – drugi bieg
temp. ciasta:	26-28 °C
czas gary ciasta:	5-10 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, uformować delikatnie obrabiając. Następnie zwilżyć wodą, i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (ok. 25 g / 1 szt.). Umieścić w natłuszczonych foremkach i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	1,000 kg (2/3 formy)
czas gary	
kawałków ciasta:	35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary upiec z dopływem pary.

temp. pieczenia:	240 °C spadająca do 220 °C
czas pieczenia:	50-60 minut



RADA MISTRZA:
ZMIELONY KMIENEK W ILOŚCI
NIEPRZEKRACZAJĄCEJ 1 % WAGI MĄKI
NADA PIECZYWU SZCZEGÓLNY AROMAT I SMAK.
DLA ZWIĘKSZENIA WYDAJNOŚCI SŁONECZNIK
MOCZYĆ PRZEZ OK. 2 GODZ. W CIEPŁEJ WODZIE,
A NASTĘPNIE ODCEDIĆ.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Chleb Gryczany 50



Chleb gryczany z orkiszem 750 g x 21 szt.

Ciasto:	
KOMPLET Chleb Gryczany 50	5,000 kg
mąka orkiszowa, typ 630	5,000 kg
drożdże	0,300 kg
olej spożywczy	0,200 kg
woda	ok. 7,750 kg
	ok. 18,250 kg
Dekoracja:	
płatki orkiszowe	0,200 kg
kaszka gryczana	0,200 kg
siemię lniane	0,050 kg
	0,450 kg
łączna ilość	ok. 18,700 kg

Wykonanie:
Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)	5 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26-28 °C
czas gary ciasta:	20-30 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić, nadając im okrągły kształt i odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Następnie nadać im podłużny kształt, zwilżyć wodą i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (ok. 20 g / 1 szt.). Umieścić na aparatach załadowniczych lub blachach perforowanych i odstawić do garowania.

naważka ciasta:	0,830 kg
czas gary	
kawałków ciasta:	35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary upiec bochenki z dopływem pary. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia:	250 °C spadająca do 190 °C
czas pieczenia:	40-45 minut



Chleb gryczany z orkiszem pełnoziarnistym 750 g x 22 szt.

Ciasto:

KOMPLET Chleb Gryczany 50	5,000 kg
mąka orkiszowa pełnoziarnista	5,000 kg
drożdże	0,300 kg
olej spożywczy	0,200 kg
woda	ok. 8,000 kg
	ok. 18,500 kg

Dekoracja:

płatki orkiszowe	0,210 kg
kaszka gryczana	0,210 kg
siemię lniane	0,070 kg

0,490 kg

łącznie ilość ok. 18,990 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 5 minut – drugi bieg

temp. ciasta: 26-28 °C
czas gary ciasta: 20-30 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić, nadając im okrągły kształt i odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Następnie nadać im podłużny kształt, zwilżyć wodą i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (ok. 20 g / 1 szt.). Umieścić w przygotowanych foremkach i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,830 kg
czas gary
kawałków ciasta: 35-45 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary bochenki upiec z dopływem pary. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.

temp. pieczenia: 250 °C spadająca do 190 °C
czas pieczenia: 50-55 minut