

Chleb Batata z rodzynkami

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 750	6.500 g
Margaryna 80 %	600 g
Drożdże	400 g
Syrop skrobiowy	400 g
Rodzynki	6.500 g
Przyprawa piernikowa	40 g
Woda	6.400 g
łącznie	24.340 g

wykonanie:

Wykonanie:

Rodzynki przepłukać pod bieżącą wodą, włożyć do miski, zalać wodą o temperaturze 25 °C i pozostawić

na godzinę. Następnie dobrze odsączyć. Z pozostałych składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania

(rodzynki dodać pod koniec miesienia).

czas miesienia: 8 minut – 1. bieg

3 minuty – 2. bieg

temperatura ciasta: 25 °C

czas gary ciasta: 20 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować i ułożyć

w foremkach rant tortowy silikonowany Ø14 cm, h 5 cm i odstawić do garowania.

naważka: 0,40 kg

czas gary: około 40 minut

Po upływie czasu gary chleby posypać lekko mąką żytnią, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 190 °C

czas wypieku: 30-35 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

