

Chleb mieszany

ZAKWAS ŻYTNI	600 g
Mąka pszenna typ 750	6.000 g
Mąka żytnia typ 720	3.400 g
Drożdże	250 g
Sól	200 g
Woda	6.750 g
łącznie	17.200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia (miesiarka spiralna): 3 minuty – 1. bieg,
4 minuty – 2. bieg

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: około 30 minut

Po upływie czasu gary rozważyć ciasto na kęsy,
wydłużyć, ułożyć w koszykach posypanych mąką
żytnią szwem do góry i odstawić do garowania.

naważka: 0,85 kg

czas gary kawałków ciasta: około 40 minut

Następnie przełożyć chleby na aparaty załadownicze
szwem do dołu, naciąć, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 240 °C spadająca do 200 °C

czas pieczenia: około 55 minut

(po 3 minutach otworzyć wyciąg na 10 minut)



Z dobrego upieczesz najlepsze!

