

Chleb Marathon z nasionami

Chleb Marathon 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	300 g
Woda	6.600 g
łącznie	16.900 g

Posypka

Płatki owsiane	240 g
Nasiona słonecznika	240 g
Pestki dyni	160 g
łącznie Posypka	640 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wymieszać ciasto i odstawić do garowania.

czas mieszenia: 5 minut – wolne obroty

5 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 20-25 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy i nadać pożądany kształt. Następnie zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce i ułożyć na aparatach lub w koszykach. Odstawić do garowania.

naważka: 700 g

czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

Po upływie czasu gary kęsy nakłuć wałkiem typu „język”,

wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: 45 minut

temperatura wypieku: 230 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com