

Chleb Niedźwiedzi Czarny Czosnek

NIEDŹWIEDZI CZARNY CZOSNEK	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	200 g
Woda	7.000 g
łącznie	17.200 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas miesienia: 10 minut – wolne obroty,
10-15 minut – szybkie obroty

Ciasto przełożyć do naoliwionej skrzynki i odstawić do garowania (w temperaturze pokojowej).

Temperatura ciasta: 26 °C

Czas gary ciasta: 60 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, lekko zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć w koszyczkach i odstawić do garowania.

Naważka: 0,68 kg

Czas gary kęsów ciasta: około 40 minut

Następnie kęsy wyłożyć na aparaty załadownicze, naciąć, wypiec z zaparowaniem.

Czas wypieku: 40 - 45 minut

Temperatura wypieku: 240 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

