

Chleb Batata

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	200 g
Woda	6.400 g
łącznie	16.600 g
Posypka	
Płatki ziemniaczane	330 g
łącznie Posypka	330 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty,

5 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia odstawić ciasto do garowania (w temperaturze pokojowej).

temperatura ciasta: 25 °C

czas gary ciasta: 30 minut

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy (0,20 kg) lekko zaokrąglić, wydłużyć i skręcić ze sobą dwa kęsy.

Bochenki zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach ziemniaczanych,

ułożyć w foremkach i odstawić do garowania.

naważka: 0,40 kg (2 x 0,20 kg)

czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

Po upływie czasu gary, kęsy wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: około 35 minut

temperatura wypieku: 220 °C spadająca do 200 °C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

