

Chleb Premium Korn

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	4.000 g
Mąka żytnia typ 720	1.000 g
Drożdże	400 g
Woda	7.000 g
łącznie	17.400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

fermentacja wstępna: około 10 minut

naważka: 0,60 kg

Uformować okrągłe bochenki, zwilżyć wodą, wierzch obtoczyć w dowolnych nasionach.

fermentacja końcowa: około 45 - 50 minut

Wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 220 °C spadająca do 200 °C

czas wypieku: 40 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com