

Chleb Pełne Ziarno

Zaczyn

PEŁNE ZIARNO	10.000 g
Woda (50°C)	7.000 g
Sól	100 g
łącznie Zaczyn	17.100 g

Ciasto

Słonecznik namoczony, odcieknięty	7.000 g
ZAKWAS ŻYTNI	150 g
Mąka żytnia typ 720	1.100 g
Woda ciepła	1.800 g
Drożdże	200 g
łącznie Ciasto	10.250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Przygotować zaczyn:

czas miesienia: 20 minut (wolne obroty)

czas spoczynku 60 minut

zaczyn dodać do ciasta

4 kg słonecznika zalać wodą (około 50 °C) i pozostawić

do napęcznienia na około 3 godziny.

Namoczony słonecznik wyrzucić na sito do odcieknięcia.

Drożdże rozprowadzić w 0,5 l wody. Pozostałą część wody dodać po podgrzaniu do temperatury około 50 °C

(ma to na celu podwyższenie temperatury ciasta).

Połączyć wszystkie składniki.

czas miesienia: około 5 minut – wolne obroty

Bezpośrednio po zamieszaniu można odważyć formy.

Odważone ciasto wyrównać skrobką i zasypać płatkami lub



KOMPLET Ziardekor co zapobiegne wysychaniu i przypalaniu skórki.

naważka: około 5,00-5,50 kg (duża forma)

czas garowania: około 45 minut (do równej formy)

czas pieczenia: około 70-80 minut

temperatura pieczenia: 240-210°C (jak chleb razowy)

Uwaga: Chleb jest wypieczony gdy temperatura wewnątrz

miękkiszu wynosi 99 °C. Kroić po upływie minimum 24 godzin od wypieku!!! (musi być bardzo dobrze wystudzony)



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!