

Tost

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	350 g
Cukier	350 g
Margaryna	450 g
Mleko (pełne w proszku)	400 g
Woda	5.300 g
łącznie	16.850 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

Czas mieszenia: 3 minuty I bieg

6 minut II bieg

Temperatura ciasta: 25 °C

Czas gary ciasta: 20 minut

Następnie podzielić ciasto na kęsy, uformować i włożyć do foremek na chleb tostowy i odstawić do garowania.

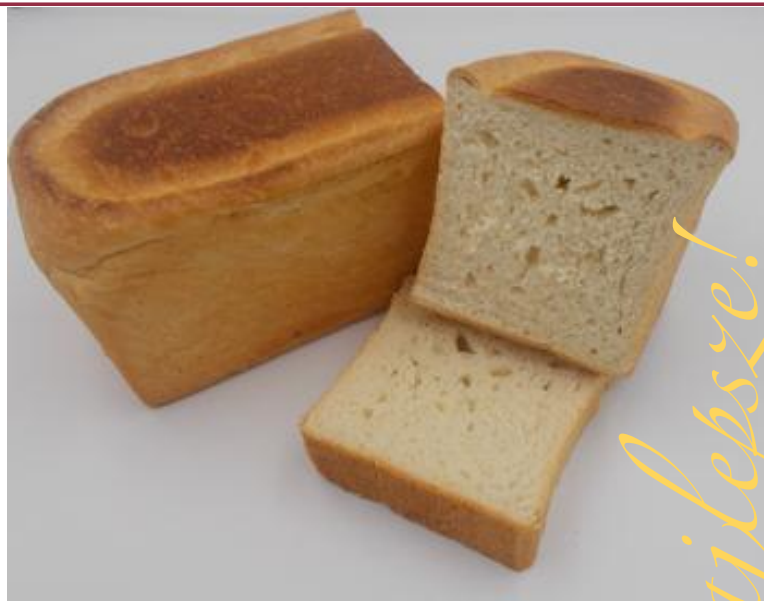
Naważka: 0,60 kg

Czas gary chleba: 50 – 60 minut

Po upływie czasu gary formy przykryć deklami, wsunąć do pieca i zaparować.

Temperatura pieczenia: 220 °C

Czas pieczenia: 35 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com