

Chleb w stylu prowansalskim z twarogiem

KOMPLET PIZZA CIASTO 50

Ciasto

PIZZA CIASTO 50	4.000 g
Mąka pszenna typ 750	3.500 g
Mąka żytnia typ 720	2.500 g
Twaróg (mielony)	1.900 g
Zioła prowansalskie	25 g
Sól	25 g
Drożdże	350 g
Woda	4.000 g
łącznie Ciasto	16.300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 2 minuty – wolne

obroty,

6 minuty – szybkie obroty

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 5 minut

naważka: 0,55 kg

Następnie rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć. Nadać pożądany kształt, ułożyć na aparatach rozrostowych i odstawić do garowania.

czas gary kęsów ciasta: około 30 minut

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

czas wypieku: 35 minut

temperatura wypieku: 240°C spadająca do 200°C



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com