

Chleb codzienny z ziarnami

KOMPLET CHLEB CODZIENNY

CHLEB CODZIENNY	3.000 g
BUŁKI MAXI KORN 50	3.000 g
Mąka pszenna typ 750	6.000 g
Drożdże	500 g
Woda	7.400 g
łącznie	19.900 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać w mieszarce spiralnej

Czas mieszania: 3 minuty wolne obroty
6-8 minut szybkie obroty

Odstawić na 15 minut do odprężenia, podzielić na kęsy, wydłużyć i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej Komplet Ziardekor i naciąć.

Naważka: 600g

Ułożyć w koszykach lub bezpośrednio na aparatach załadowniczych i odstawić do garowni
Czas gary: około 40 minut

Po wyrośnięciu wkładamy do pieca z zaparowaniem

Temperatura pieczenia: 240st.C spadająca do 200st.C

Czas wypieku: około 35-45 minut (w zależności od naważki)

Można dodać do chleba podczas mieszania 250g słonecznika i 250g siemienia zalanego wcześniej 500g ciepłej wody jednocześnie zdejmując 300g wody z receptury.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

