

Chleb Nordlander

KOMPLET NORDLANDER

Ciasto

NORDLANDER	10.000 g
Drożdże	300 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	16.500 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

Czas miesienia: 15 minut- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

5 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 25 °C

Czas gary ciasta: 25 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, uformować, zwilżyć wodą, obtoczyć w nasionach słonecznika, włożyć do foremek i odstawić do garowania.

Naważka: 850 g

Czas gary chleba: około 40 minut.

Następnie wsunąć chleby do pieca i zaparować. Po dwóch minutach otworzyć wyciąg na pięć minut.

Pod koniec pieczenia ponownie go otworzyć.

Temperatura pieczenia: 240 °C spadająca do 200 °C

Czas pieczenia: około 50 minut

