

Chleb na Dzień Dobry

KOMPLET CHLEB NA DZIEN DOBRY

Ciasto

CHLEB NA DZIEN DOBRY	5.000 g
Mąka żytnia typ 720	1.350 g
mąka pszenna typ 550	3.650 g
Miód	200 g
olej	150 g
drożdże	200 g
woda	6.500 g
łącznie Ciasto	17.050 g

Dekoracja

Kaszka kukurydziana	150 g
Grys pszeniczny twardy	150 g
łącznie Dekoracja	300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 3 minuty I bieg

(miesiarka spirala) 7 minut II bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozważyć na kęsy, zaokrąglić, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 0,850 kg

czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut

Po upływie czasu gary na chleby przyłożyć szablon

w kształcie piłki, posypać mąką pszenną, wsunąć do pieca i zaparować. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na 10 minut. Po koniec pieczenia ponownie go otworzyć.

temperatura pieczenia: 230°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: ok. 50 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

