

Chleb ProBody

KOMPLET PROBODY 100

Ciasto

PROBODY 100	10.000 g
drożdże	300 g
woda	8.600 g
łącznie Ciasto	18.900 g

Dekoracja

Nasiona słonecznika	250 g
Siemię lniane	150 g
Nasiona sezamu	250 g
łącznie Dekoracja	650 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto i odstawić do spoczynku.

Czas zagniatania: 2 minuty- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

13-18 minut- drugi bieg (ciasto musi odchodzić od ścianek dzieży)

Temperatura ciasta: 26°C

Czas spoczynku ciasta: 20 minut

Po upływie czasu spoczynku podzielić ciasto na kęsy, nadać im okrągły kształt. Następnie lekko wydłużyć, zwilżyć powierzchnię i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (około 15 g / 1 sztukę). Włożyć po dwa bochenki do natłuszczonych foremek skrzynkowych lub po jednym do okrągłych i odstawić do garowania.

Forma skrzynkowa: 21x11x7cm

Forma okrągła: średnica= 9,5 cm wysokość= 12 cm

Naważka: 430 g

Czas gary: około 50 minut przy temperaturze 35°C i wilgotności względnej 75%

Po upływie czasu gary zapiec pod parą. Po 3 minutach otworzyć wyciąg na około 5 minut.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

Czas pieczenia: około 70 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

