

Chleb gryczany z orkiszem

KOMPLET BUCHWEIZENBROT OS 50

Ciasto

BUCHWEIZENBROT OS 50	5.000 g
Mąka orkiszowa typ 630	5.000 g
Drożdże	300 g
Olej	200 g
Woda	7.750 g
łącznie Ciasto	18.250 g

Dekoracja

Płatki orkiszowe	200 g
Kasza gryczana	200 g
Siemię lniane	50 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do garowania.

Czas miesienia: 3 minuty- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

5 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 26-28 °C

Czas gary ciasta: 20-30 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić, nadając im okrągły kształt i odstawić na chwilę do wyrośnięcia. Następnie nadać im podłużny kształt, zwilżyć wodą i obtoczyć w mieszance dekoracyjnej (około 20g/ 1 sztuka).

Umieścić na aparatach załadowniczych lub blachach perforowanych i odstawić do garowania.

Naważka ciasta: 830 g

Czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary upiec bochenki z dopływem pary. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na około 10 minut.

Temperatura pieczenia: 250°C spadająca do 190°C

Czas pieczenia: 40-45 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com