

Chleb gryczany wiejski

KOMPLET BUCHWEIZENBROT OS 50

Ciasto

BUCHWEIZENBROT OS 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 750	5.000 g
Drożdże	300 g
Olej	200 g
Woda	8.000 g
łącznie Ciasto	18.500 g

Dekoracja

Kasza gryczana	350 g
Siemię lniane	100 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wykonać z nich ciasto i odstawić do garowania.

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

5 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 26-28°C

Czas gary ciasta: 10-15 minut

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

Umieścić na blachach perforowanych lub aparatach załadowniczych 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 wykonać nacięcia na bochenkach, bochenki umieścić w piecu i upiec z dopływem pary. Po upływie 2 minut otworzyć wyciąg na około 10 minut.

Temperatura pieczenia: 250°C spadająca do 200°C

Czas pieczenia: 45-50 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze.



info@komplet.com
www.komplet.com