

# Chleb Marathon

## KOMPLET MARATHON MS 35

### Ciasto

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| MARATHON MS 35        | 3.500 g         |
| Mąka pszenna typ 550  | 19.000 g        |
| Mąka żytnia typ 720   | 15.300 g        |
| Drożdże               | 1.450 g         |
| Woda                  | 33.300 g        |
| <b>łącznie Ciasto</b> | <b>72.550 g</b> |

### wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas mieszenia: 8 minut- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

5 minut- drugi bieg

12 minut- pierwszy bieg (miesiarka z kotwicą)

10 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 26-27°C

Czas spoczynku: 30 minut

Czas gary: 30-40 minut

Czas pieczenia: 50-60 minut

Temperatura pieczenia: 260°C spadająca do 210°C



*Z dobrego upieczesz  
naukę.*



info@komplet.com  
www.komplet.com