

Chleb oliwkowy Maitre Jean

KOMPLET MAITRE JEAN 10
Ciasto

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	200 g
Woda	6.000 g
Oliwa z oliwek	200 g
Oliwki zielone całe bez pestek	1.500 g
łącznie Ciasto	17.900 g

wykonanie:

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

5 minut- drugi bieg

Oliwki dodać na dwie minuty przed końcem zagniatania.

Temperatura ciasta: 24-25°C

Po wygnieceniu ciasto przełożyć do wanianki.

Czas gary ciasta: około 10 minut

Naważka: 600 g/ chleb 500 g

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im podłużny kształt, ułożyć do foremek skrzynkowych i odstawić do garowania.

Czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut

Przed wsunięciem do pieca wykonać nożycami zygzakowate nacięcie i piec pod parą.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

Czas pieczenia: około 40 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com