

Skandynawski chleb czarny

Zaczyn

PEŁNE ZIARNO	5.000 g
woda ciepła	5.000 g
łącznie Zaczyn	10.000 g

Ciasto

PEŁNE ZIARNO	5.000 g
woda	1.000 g
Drożdże	100 g
łącznie Ciasto	6.100 g

wykonanie:

Przygotować zaczyn i odstawić do pęcznienia.

Czas pęcznienia: 60-90 minut

Drożdże rozpuścić w pozostałej ilości wody, dodać do zaczynu, wyrobić ciasto i odstawić.

Czas zagniatania: około 25-30 minut- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

Temperatura ciasta: 28-30°C

Czas gary ciasta: około 60 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta i wyrobić nadając im okrągły kształt. Spód wyrobionego kawałka powinien stanowić bok bochenka. Nadać kawałkom ciasta podłużny kształt obtaczając je przy tym w skrobii ziemniaczanej i ułożyć na aparatach tak, aby końce bochenków się stykały. Następnie odstawić do wyagrowania.

Waga jednostkowa: około 2300 g na 1 sztukę

Czas gary: 10-15 minut

Bochenki są gotowe gdy na powierzchni pojawi się wyraźny rysunek. Po upływie czasu gary bochenki posmarować wodą, ręką wygładzić powierzchnię i zapiec pod parą. Po 12 minutach otworzyć wyciąg na 5 minut.

Temperatura pieczenia: około 240°C spadające do 190°C

Czas pieczenia: około 90 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

