

Chleb pełne ziarno (pośrednie prowadzenie ciasta)

Zaczyn

PEŁNE ZIARNO	10.000 g
woda ciepła	7.000 g
łącznie Zaczyn	17.000 g

Ciasto

woda	1.000 g
Drożdże	140 g
łącznie Ciasto	1.140 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 20 minut- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

Temperatura ciasta: 28-30°C

Po upływie czasu gary ciasto umieścić w foremkach do pieczenia (34x12x7 cm), wygładzić, posypać płatkami owsianymi i odstawić do wygarowania.

Waga jednostkowa: około 2000g na 1 sztukę

Czas gary: 30-45 minut (foremka powinna być wypełniona ciastem niemal po sam brzeg)

Po upływie czasu gary zapiec pod parą. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na około 10 minut.

Temperatura pieczenia: około 240°C, natychmiast obniżyć do 200°C

Czas pieczenia: około 70 minut

