

Chleb Marathon tropikalny

KOMPLET MARATHON MS 35

Ciasto

MARATHON MS 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 1850 graham	6.500 g
Śliwki suszone	5.000 g
Orzechy włoskie	2.500 g
Rodzynki	2.500 g
Cynamon mielony	100 g
Drożdże	400 g
Woda	7.500 g
łącznie Ciasto	28.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

czas miesienia (miesiarka spiralna): 12-15 minut
 − 1. bieg, 1 minuta − 2. bieg
 temperatura ciasta: 27-28°C
 spoczynek ciasta: 5-10 minut
 naważka: około $\frac{3}{4}$; formy (wypełnienie
 ciastem 0,5-1,0 cm od górnej krawędzi formy)
 czas garowania: około 60-90 minut (wilgotność
 80%, temperatura 36°C), równa forma
 czas pieczenia: około 45-50 minut
 temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

Uwagi:

• Część śliwek i orzechów włoskich można
 zastąpić
 suszonymi morelami.
 • Morele oraz rodzynki namoczyć (około 10-15
 minut)
 i dodać na około 3 minuty przed końcem
 zagniatania.



info@komplet.com
 www.komplet.com

Z dobrego upieczesz