

chleb Słowiański ala sitkowy

CHLEB SŁOWIAŃSKI	970 g
ZAKWAS ŻYTNI	100 g
Mąka żytnia typ 2000	1.450 g
Mąka pszenna typ 750	2.340 g
Drożdże	120 g
woda (25°C)	2.520 g
łącznie	7.500 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto

Temperatura ciasta: około 28°C

Czas mieszania: 7 minut (wolne obroty)

Czas mieszania: 5 minut (szybkie obroty)

Naważka: 570 g

Czas fermentacji wstępnej: około 10- 15 minut

Czas fermentacji końcowej: około 40 minut

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: 45 minut

Zaparowanie: tak



Z dobrego upieczesz najlepsze!

