

Chleb Batata

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	200 g
woda	6.400 g
łącznie	16.600 g

Posypka

Płatki ziemniaczane	250 g
łącznie Posypka	250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: 5 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, nadać im pożądaną kształt, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach

ziemniaczanych, ułożyć w koszyczkach szwem do dołu

i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,400 kg

czas gary

kawałków ciasta: 25-35 minut w temperaturze 30°C

i wilgotności względnej 70%

Po upływie czasu gary przełożyć chleby na aparaty załadownicze odwracając je szwem do góry, wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: 220°C spadająca do 200°C

czas pieczenia: około 35 minut (wypiekać na jasny kolor)



Z dobrego upieczesz najlepsze!