

Chleb Pełne Ziarno Świąteczny

PEŁNE ZIARNO	10.000 g
Orzechy i bakalie	2.500 g
Cukier	300 g
Drożdże	100 g
woda	8.000 g
łącznie	20.900 g

Posypka

Mąka żytnia typ 720	85 g
łącznie Posypka	85 g

wykonanie:

Zaczyn:

KOMPLET Pełne Ziarno	10,00 kg
przyprawa korzenna	0,025 kg
cukier	0,30 kg
woda (około 50°C)	7,00 kg
czas miesienia zaczynu:	20 minut – wolne obroty
czas spoczynku:	60 – 90 minut

Ciasto:

Zaczyn	17,325 kg
Mieszanka bakaliowa	2,5 kg
Woda	1,00 kg
Drożdże	0,10 kg

Wykonanie:

Drożdże rozprowadzić w wodzie. Połączyć wszystkie składniki ciasta.

czas miesienia ciasta: około 5 minut – wolne obroty

temperatura ciasta: 28-30°C

Bezpośrednio po zamiesieniu odważyć kęsy. Po nałożeniu do formy, wyrównać powierzchnię kęsów.

naważka: 0,73 kg (foremka 10 x 10 x 8 cm)

czas garowania: około 45 minut (do równej formy).

Przed wypiekiem kęsy można posypać mąką żytnią 720 i udekorować symbolami świątecznymi.



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

temperatura wypieku: 240°C spadająca do 190°C

czas pieczenia: około 55 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com