

Chleb Nordlander z powidłami

NORDLANDER	5.000 g
Powidła śliwkowe	350 g
Drożdże	150 g
Woda	3.300 g
łącznie	8.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Odstawić do garowania.

czas miesienia: około 15 minut – 1. bieg

(miesiarka spiralna) około 5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 26-28°C

czas gary wstępnej: około 25 minut

Po garze wstępnej ciasto podzielić na kęsy i zaokrąglić.

Następnie obtoczyć w mące żytniej (typ 2000

lub 720), przełożyć do koszyczków zwinięciem ku

górze (koszyki wcześniej posypać mąką). Odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,82 kg

czas gary końcowej: około 40 minut

Wygarrowane kęsy ciasta ($\frac{3}{4}$ gary) wyłożyć na aparaty załadownicze, następnie przedziurkować wałkiem typu jeżyk. Chleby wsunąć do pieca i zaparować.

temperatura pieczenia: około 240°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: około 50 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

