

Chleb Batata z warzywami

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Drożdże	200 g
Woda	6.200 g
Mieszanka warzywna, mrożona	1.500 g
łącznie	17.900 g
Posypka	
Płatki ziemniaczane	250 g
łącznie Posypka	250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (rozmrożone warzywa dodać pod koniec miesienia) i odstawić do garowania.

czas miesienia (miesiarka spiralna): 5 minut – 1. bieg

5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 25°C

czas gary ciasta: 30 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w płatkach

ziemniaczanych, ułożyć w formach po dwie sztuki i odstawić do garowania.

naważka ciasta: 0,280 kg (na formę o wymiarach 21x11x7 cm)

czas gary kawałków ciasta: 35-45 minut w temperaturze 30°C

Po upływie czasu gary wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 220°C spadająca do 200°C

czas pieczenia: około 50 minut



*Z dobrego upieczesz
najlepiej!*

