

Chleb Marathon z dynią

MARATHON MS 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	3.500 g
Mąka żytnia typ 720	3.000 g
Dynia w kostkach, mrożona	1.500 g
Pestki dyni	1.000 g
Drożdże	250 g
Woda	7.000 g
łącznie	19.750 g

Posypka

Pestki dyni	1.300 g
łącznie Posypka	1.300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Dynię mrożoną przed dodaniem do ciasta rozmrozić.
Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (dynię dodać do ciasta 1-2 minuty przed końcem miesienia).

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty,

4 minuty – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 25 minut

Po upływie czasu gary podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić i lekko wydłużyć. Następnie zwilżyć je wodą,

obtoczyć w pestkach dyni i włożyć do foremek.
Odstawić do garowania.

naważka: 0,70 kg

czas gary końcowej: około 50 minut

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



czas wypieku: 45 minut

temperatura wypieku: 240°C opadająca do 210°C



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!