

Chleb Pobudka z papryką

POBUDKA 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Papryka ze stoika pokrojona w paski	1.000 g
Miód	400 g
Olej	300 g
Pieprz czarny (mielony)	30 g
Drożdże	250 g
Woda	5.800 g
łącznie	17.780 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (paprykę do dać do ciasta 1-2 minuty przed końcem miesienia).

czas miesienia: 2 minuty – wolne obroty,

5 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26-28°C

czas gary ciasta: 25 minut

Po upływie czasu gary podzielić ciasto na kęsy, uformować, odstawić do garowania.

naważka: 0,47 kg

czas gary końcowej: około 50 minut

Po upływie czasu gary kęsy wsunąć do pieca i wypiec z

zaparowaniem.

czas wypieku: 30-35 minut

temperatura wypieku: 230°C spadająca do 210°C



Z dobrego upieczesz najlepsze!

