

Chleb foremkowy chłopski

SKŁADNIKI

6 kg	MIESZANKA CHŁOPSKA	9 kg	WODA WRZĄTEK
5 kg	MAKA PSZENNA TYP 750	2 kg	MAKA ŻYTNIA TYP 720
4,8 kg	KWAS NATURALNY	0,4 kg	SMALEC
0,26 kg	SÓL	0,25 kg	DROŻDŻE
ok. 3,5 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 8 + 2
Temperatura ciasta: 29 – 30°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 min
Fermentacja końcowa: 40 – 45 min
Temperatura wypieku: 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszanke zaparzyć w podanej ilości wody przez ok. 12 godzin.
- 3** Ze wszystkich wymienionych składników zamiesić ciasto.
- 4** Kęsy ciasta nałożyć do foremek, wierzch delikatnie wygładzić mokrą ręką, a następnie posypać mąką żytnią typ 2000.



5

Wypiekać z zaparowaniem komory
wypiekowej. Po ok. 5 minutach odprowadzić
parę z komory.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

