ALFAPRO

Chleb foremkowy chłopski

SKŁADNIKI

6 kg	MIESZANKA CHŁOPSKA	**9 kg**	WODA WRZĄTEK
5 kg	MĄKA PSZENNA TYP 750	**2 kg**	MĄKA 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. Mieszankę 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.

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**

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**