

Chleb foremkowy Guarana

SKŁADNIKI

3,3 kg GRANIX GUARANA

6,7 kg MAKA ŻYTANIA TYP 720

ok. 3 kg WODA

4 kg WODA DO NAMOCZENIA

0,25 kg DROŻDŻE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 8 + 1

Temperatura ciasta: 30 – 31°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min

Fermentacja końcowa: 35 – 40 min

Temperatura wypieku: 230°C – 210°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto. Ciasto podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, umieścić w formach.

2

Mieszanke przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na ok. 40 min (temp. wody ok. 40 – 45°C).

4

Wierzch wygładzić mokrą ręką, posypać sezamem. Wypiekać z zaparowaniem pieca. Po około 7 – 10 min 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**

