

Chleb foremkowy mocnoziarnisty

SKŁADNIKI

5 kg	GRANIX MOCNOZIARNISTY	2 kg	SŁONECZNIK
6,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA	1,75 kg	MAKA PSZENNA TYP 750
1,25 kg	MAKA ŻYTANIA TYP 720	0,25 kg	DROŻDŻE
ok. 1,5 kg	WODA	0,5 kg	KWAS PŁYNNY 200 SH



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 10 + 2
Temperatura ciasta: 28 – 32°C
Naważka ciasta: wg zakładu Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min
Fermentacja końcowa: 50 – 60 min
Temperatura wypieku: 240 – 220°C z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości ciepłej wody (45 – 50°C) mieszankę i słonecznik około 1 godzinę.
- 3** Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto.
- 4** Kęsy ciasta włożyć do foremek przy użyciu wody, wierzch wygładzić mokrą ręką.



5

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową, po około 3 – 4 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**

