ALFAPRO

Chleb foremkowy mocnoziarnisty

SKŁADNIKI

5 kg	GRANIX MOCNOZIARNISTY	**2 kg**	SŁONECZNIK
6,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA	**1,75 kg**	MĄKA PSZENNA TYP 750
1,25 kg	MĄKĄ ŻYTNIA 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.

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 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**