

Chleb foremkowy orkisz 100%

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

10 kg GRANIX ORKISZ

0,2 kg DROŻDŻE

ok. 6,5 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 2 + 8

Temperatura ciasta: 27 – 29°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze i umieścić w formach wypiekowych.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

4

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3 – 4 min odprowadzić parę z komory



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**

