

Chleb foremkowy osiem ziaren

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

5 kg	GRANIX OSIEM ZIAREN	5 kg	WODA DO NAMOCZENIA
5 kg	MĄKA PSZENNA TYP 750	0,35 kg	DROŻDŻE
ok. 1 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 26 - 28°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
- 2** **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**
Mieszanke przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na 40 - 60 min (temp. wody ok. 30°C).
- 3** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.
- 4** Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze uformować, obtoczyć w Dekorze Słonecznikowym i umieścić w formach.



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

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**

