ALFAPRO

Chleb foremkowy szlachecki

SKŁADNIKI

5 kg	GRANIX SZLACHECKI
0,15 kg	DROŻDŻE
0,5 kg	DEKOR ZŁOCISTY
5 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
ok. 9 kg	WODA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 2 + 8
Temperatura ciasta: 30 - 34°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 20 - 30 min
Fermentacja końcowa: 35 - 45 min
Temperatura wypieku: 240 - 220°C z lekkim zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Na początku mieszania należy dozować wodę w mniejszej ilości (ok. 70%), aby wyrobić dobrze ciasto. Stopniowo dolewać resztę wody do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

3. Po czasie leżakowania ciasto przerobić na wolnych obrotach i przy użyciu wody nałożyć kęsy ciasta do foremki. Przed wsadzeniem do pieca posypać Dekorem Złocistym i wypiec z delikatnym zaparowaniem.

4. 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**

5 Aby poprawić walory smakowe pieczywa możemy dodać do użytej mieszanki cebulę prażoną lub pomidory suszone w zalewie (na końcu wyrabiania ciasta)

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**