

Chleb foremkowy szlachecki

SKŁADNIKI

5 kg GRANIX SZLACHECKI

0,15 kg DROŻDŻE

0,5 kg DEKOR ŻŁOCISTY

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

3

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

2

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

4

Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

Smacznego!



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**

