

Chleb foremkowy żytni bez drożdży

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

3 kg	GRANIX POLSKIE ŻYTO	2,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA
4,8 kg	MĄKA ŻYTNIA TYP 720	3,6 kg	KWAS NATURALNY
ok 4 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 9 + 2
Temperatura ciasta: 30 – 31°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 20 min
Fermentacja końcowa: 1,5 – 2,0 godz.
Temperatura wypieku: 230°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto. Podczas przygotowywania należy przestrzegać temperatury wody oraz czasu fermentacji końcowej.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszanke przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na 30 – 40 min (temp. wody ok. 45 – 50°C).

4

Kęsy ciasta włożyć do foremek przy użyciu wody, wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać mąką żytnią. Po włożeniu do pieca zaparować komorę wypiekową i 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**

