ALFAPRO

Chleb foremkowy żytni gryczany

SKŁADNIKI

3 kg	GRANIX GRYCZANY
6 kg	MĄKA ŻYTNIA TYP 720
0,15 kg	DROŻDŻE
3 kg	WODA DO NAMOCZENIA
1 kg	MĄKA PSZENNA TYP 750
ok. 4,3 kg	WODA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 8 + 2
Temperatura ciasta: 30 - 31°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 40 - 45 min
Temperatura wypieku: 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważk

2. Mieszankę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody przez 1 godzinę (temp. wody 45 - 50°C).

3. Następnie dodać pozostałe składniki I zamiesić ciasto.

4. Gotowe ciasto o pożądanej gramaturze nakładać do foremek. Wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać słonecznikiem.

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

Smacznego!

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**