

Chleb foremkowy żytni sułtański

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

3 kg	GRANIX POLSKIE ŻYTO	2,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA
6 kg	MĄKA ŻYTNIĄ TYP 720	1,6 kg	KWAS NATURALNY
0,2 kg	RODZYNKI	0,4 kg	MIÓD
0,35 kg	DROŻDŻE	ok. 4,5 kg	WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 8 + 2
 Temperatura ciasta: 30 – 31°C
 Naważka ciasta: wg zakładu
 Leżakowanie ciasta: 20 – 30 min
 Fermentacja końcowa: 50 – 60 min
 Temperatura wypieku: 230°C
 z zaparowaniem pieca
 Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto. Podczas przygotowywania ciasta 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**

