

Chleb foremkowy żytni z ziarnami

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

3,3 kg GRANIX POLSKIE ŻYTO

6,7 kg MĄKA ŻYTNIA TYP 720

ok. 2,8 kg WODA

5 kg WODA DO NAMOCZENIA

0,2 kg DROŻDŻE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 10 + 2

Temperatura ciasta: 28 - 32°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 min

Fermentacja końcowa: 45 - 55 min

Temperatura wypieku: 240 - 210°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

3

Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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

4

Kęsy ciasta umieścić w foremkach 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**

