

Chleb foremkowy żytni z żurawiną lub śliwką

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

3,3 kg GRANIX ŻYTNİ

0,2 kg DROŻDŻE

2 kg ŻURAWINY LUB ŚLIWKI

6,7 kg MĄKA ŻYTNIA TYP 720

ok 8 kg WODA



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

Kęsy ciasta włożyć do foremek przy użyciu wody, wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać mąką żytnią lub mieszanką dekoracyjną.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki połączyć w miesiarce (pod koniec miesienia można dodać bakalie według uznania, np. suszone śliwki, żurawinę).

4

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3 – 4 min odprowadzić parę z komory. Pieczywo można kroić po całkowitym wystudzeniu



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**

