

Chleb mieszany mocnoziarnisty

SKŁADNIKI

5 kg	GRANIX MOCNOZIARNISTY	1 kg	SŁONECZNIK
5,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA	1,5 kg	MAKA PSZENNA TYP 750
0,5 kg	MAKA ŻYTANIA TYP 720	0,2 kg	DROŻDŻE
4,8 kg	KWAS NATURALNY	ok. 2,1 kg	WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 4 + 6
Temperatura ciasta: 29 – 30°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 45 – 50 min
Temperatura wypieku: 220 – 200°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości ciepłej wody (45 – 50°C): mieszankę i słonecznik około 1 godzinę.
- 3** Następnie dodać pozostałe składniki i zamiesić ciasto.
- 4** Kęsy ciasta włożyć do foremek przy użyciu wody, wierzch wygładzić mokrą ręką.



5

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3 – 4 min odprowadzić parę z komory.

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**

