

Chleb polski kłos

SKŁADNIKI

3 kg GRANIX MAGNACKI

4,8 kg KWAS NATURALNY

0,8 kg SŁONECZNIK

ok. 4,2 kg WODA

4 kg MĄKA PSZENNA TYP 750

1 kg SIEMIĘ LNIA NE

0,4 kg DROŻDŻE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 7 + 3

Temperatura ciasta: 27 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 – 20 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Z podanych składników zamiesić ciasto.

3

Podzielić na kęsy i umieścić na blachach w specjalnych rantach.

4

W połowie fermentacji końcowej posypać bochenki delikatnie i równomiernie mąką żytnią.



5

Przed wsadzeniem do pieca dokonać
znakowania pieczywa.

6

Wypiekać z zaparowaniem komory
wypiekowej, po 3 - 4 minutach odprowadzić
parę

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**

