



ALFAPRO

Chleb słodowy

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg [MAKA MARGHARITA
BONGIOVANNI](#)

0,7 kg [SAFTKORN](#)

7,7 L WODA

0,22 kg [SÓL](#)

0,5 kg [CRAFT MASTER DURUM](#)

0,1 kg [RUGOMALT CIEMNY](#)

0,2 kg [DROŻDŻE ŚWIEŻE](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Opis procesu produkcji

Czas mieszania szybkiego: 12

Czas mieszania wolnego: 4

Temperatura ciasta: 27/28°C

Spoczynek ciasta: 60min

Czas fermentacji wstępnej: 30min.

przewinąć 30min. przewinąć

Temperatura wypieku z opisem:

240°C opadająca na 220°C

Czas wypieku: 40/45min

Czas fermentacji końcowej: Program
odroczonej fermentacji.

2

Instrukcja wykonania:

1. Przygotowanie ciasta.
2. Umieszczenie ciasta w pojemniku.
3. Leżakowanie (czas całkowity 1h).

W tym:

1. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min (dodanie boczku i cebuli)
2. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min.
4. Ważenie i obróbka
5. w chłodni.
6. Wyjazd z chłodni. Garowanie według potrzeby.
7. Wypiek.



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**



3

Uwagi techniczne:

PROGRAM:

FAZA 1: Załadunek (2°C) Czas załadunku ustalany według potrzeb produkcyjnej.

FAZA 2: Przechowywanie/przerwanie garowania (2°C obliczane automatycznie)

FAZA 3: Garowanie (czas fazy 3h 15 min.)

Rama czasowa 2h 30 min. Dojście do temp. (14°C, 70% wilgotności).

FAZA 4: Garowanie (czas fazy 3h, temp. 18°C, wilgotność 70%)

FAZA 5: Schładzanie wtórne, rama czasowa 1h (czas schładzania do temperatury 5°C) temperatura 5°C, wilgotność 70%.

Tryb przechowywania.

4

CHŁODNIA:

Schładzania do temperatury 3/4°C

Tryb przechowywania.

Cały proces od 16-24h.

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**

