



ALFAPRO

Chleb wiosenny

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

1 kg [MĄKA PSZENNA ELENA](#)

0,03 [DROŻDŻE](#)

kg
0,8 kg WODA

0,09 [ŚLIWKI SUSZONE](#)

kg
0,07 kg [ORZECHY WŁOSKIE](#)

0,04 [ZAKWAS PSZENNY](#)
kg [MISTRZÓW](#)

0,02 SÓL

kg
0,09 [MORELE SUSZONE](#)

kg
0,09 [ŻURAWINA SUSZONA](#)
kg



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas mieszenia: 3 min wolny bieg + 10 min szybki bieg

Temperatura ciasta: 24 - 25°C

Naważka ciasta: 0,5 kg

Fermentacja wstępna: 60 min w chłodni (po upływie 30 min przełożyć ciasto na trzy)

Fermentacja końcowa: 25 - 30 min

Temperatura wypieku: 230 - 210°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: 35 min

Owoce pokroić i zalać letnią wodą na 20 min. Ilość wody = ilość owoców. Dodać do ciasta na minutę przed końcem mieszenia.

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.



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**



4

Kęsy delikatnie skręcić, a następnie ułożyć w okrągłych koszykach wypiekowych lengą do dołu.

6

Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. Powyższy opis dotyczy pieca wsadowego.

3

Po upływie fermentacji wstępnej dokonać ręcznego podziału ciasta na kęsy.

5

Przed końcem fermentacji (około 4 min) obrócić kęsy lengą do góry i ułożyć na aparaty wypiekowe.

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**

