

Chleb z boczkiem i cebulą

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg	MAKA MANITOBA BONGIOVANNI	0,5 kg	CRAFT MASTER DURUM
0,6 kg	BOCZEK PARZONY KOSTKA	0,6 kg	CEBULA KOSTKA
7,6 kg	WODA	0,1 kg	DROŻDŻE ŚWIEŻE
0,22 kg	SÓL		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Opis procesu produkcji

Czas mieszania szybkiego: 10
Czas mieszania wolnego: 5
Temperatura ciasta: 27/28min
Spoczynek ciasta: 60min
Czas fermentacji wstępnej: 30min.
przewinąć 30min. przewinąć
Temperatura wypieku z opisem:
245°C
Czas wypieku: 18/24min
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.
 2. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min.
4. Ważenie i obróbka
5. Gotowe uformowane kęsy umieszczamy w chłodni.
6. Wyjazd z chłodni. Garowanie według potrzeby.
7. Wypiek.



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**

