

# Chleb z cheddar i jalapeno

## SKŁADNIKI

### CIASTO

|         |                                         |        |                                    |
|---------|-----------------------------------------|--------|------------------------------------|
| 10 kg   | <a href="#">MĄKA VIOLA BONGIOVANNI</a>  | 0,5 kg | <a href="#">CRAFT MASTER DURUM</a> |
| 0,6 kg  | <a href="#">PAPRYKA JALAPENO KRAŹKI</a> | 0,6 kg | <a href="#">SER CHEDDAR</a>        |
| 7,6 kg  | WODA                                    | 0,1 kg | <a href="#">DROŻDŻE ŚWIEŻE</a>     |
| 0,22 kg | <a href="#">SÓL</a>                     |        |                                    |



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

### Opis procesu produkcji

Czas mieszania szybkiego: 12  
Czas mieszania wolnego: 5  
Temperatura ciasta: 27/28°C  
Spoczynek ciasta: 60min  
Czas fermentacji wstępnej: 30min.  
przewinąć, 30min. przewinąć  
Temperatura wypieku z opisem:  
240°C opadająca na 210°C po 10min  
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 jalapeno i cheddaru)
  2. Ręczne przewinięcie ciasta po 30min.
4. Ważenie i obróbka
5. Umieszczenie gotowych uformowanych kęsów 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**

