

GRANIX SOFT'N'EASY BREAD

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX SOFT'N'EASY BREAD	7,5 kg	MAKA PSZENNA TYP 500
1 kg	OLEJ	0,35 kg	DROŻDŻE
ok. 4,5 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
parametry Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 22 – 25°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 5 – 10 min
Fermentacja końcowa: 55 – 60 min
Temperatura wypieku: 240 – 230°C piec obrotowy bez zaparowania
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.
- 3** Uformować w pożądaną kształt, poddać fermentacji w mocno wilgotnej komorze fermentacyjnej (35°C, 75% wilgotności), aby powierzchnia była przed wypiekiem wilgotna.
- 4** Wypiekać bez zaparowania. W przypadku małej wilgotności komory zaparować komorę wypiekową przed włożeniem pieczywa.



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**

