ALFAPRO

Starmix chelb mieszany

SKŁADNIKI

0,2 kg	STARMIX
3 kg	MĄKA ŻYTNIA TYP 720
0,35 kg	DROŻDŻE
ok. 6,4 kg	WODA
7 kg	MĄKA PSZENNA TYP 750
0,15 kg	KWAS PŁYNNY 200 SH
0,18 kg	SÓL

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
Czas miesienia: 4 + 6
Temperatura ciasta: 26 - 28°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 - 15 min
Fermentacja końcowa: 45 - 50 min
Temperatura wypieku: 240 - 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki

2. Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

3. Uformować bochenek chleba, ułożyć w koszykach lub aparatach załadunkowych, ponacinać wg uznania i wypiec.

4. Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3-4 min odprowadzić parę z komory.

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**

5 Kwas płynny można zastąpić kwasem naturalnym pamiętając o zmniejszeniu wody w recepturze.

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**