

Starmix chelb mieszany

SKŁADNIKI

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



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 ładunkowych, ponacinać wg uznania i wypieć.

4

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



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**

