

Chleb bułgarski



Opis:

Wyśmienity jako dodatek do zup i sałatek, jest doskonałym uzupełnieniem kanapek i potraw grillowanych. Zawartość soi w cieście zapobiega wysychaniu i gwarantuje świeżość przez długi czas. Dobrze przyprawiony solą, czubrycą, soją, papryką. Może stanowić danie same w sobie.

Daje możliwość stworzenia smacznych kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	75kg
Mąka żytnia typ 720	25kg
MIX	25kg
Drożdże	4kg
Woda	72kg
Ciasto	196kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	26-28°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.470g
Garowanie	50min
Czas pieczenia	35min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Skład:

Soja łamana, mąka pszenna, gluten, sól, suchy kwas żytni, słód jęczmieni, glukoza, kolendra mielona, kminek mielony, kwasek cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem