

Chleb żytni wielozziarnisty



Opis:

Jest pieczywem treściwym. Ma bardzo dobry wpływ na samopoczucie. Często stosowany przy diecie odchudzającej. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Powoduje wrażenie „uczucia napełnienia”. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Znakomity dodatek do zup.

Receptura:

| | |
|--------------------------|-------|
| Mąka żytnia | 50kg |
| Naturalny kwas piekarski | 50kg |
| MIX | 30kg |
| Drożdże | 3kg |
| Woda | 55kg |
| Ciasto | 188kg |

Parametry:

Czas mieszania:

| | |
|---------------------------|---------|
| Wolne obroty | 4min |
| Szybkie obroty | 4min |
| Temperatura ciasta | 28-30°C |
| Leżakowanie ciasta | 15min |
| Naważka | ok.570g |
| Garowanie | 45min |
| Czas pieczenia | 45min |
| Temperatura pieca | 250°C |
| Temperatura końcowa pieca | 210°C |

Skład:

Płatki żytnie, słonecznik łuskany, siemię lniane, gluten, sól, suchy kwas żytni, słód jęczmienny, cukier, glukoza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie