

# Chleb żytni



## 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 typ 720	60kg
Naturalny kwas piekarski	70kg
MIX	8kg
Drożdże	3kg
Sól	2,3kg
Woda	55kg
Ciasto	198,3kg

## 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:

Gluten, suchy kwas żytni, mąka żytnia typ 720, słód karmelowy, lecytyna sojowa na nośniku, glukoza, słód jęczmienny jasny, aktywny, cukier, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

## Uwagi:

- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie