

# Chleb drwala



## Opis:

Chleb ma chrupiącą skórę, jest w środku mięciutki, pachnący prawdziwym domowym chlebem. Dzięki oryginalnemu kształtowi wzbudza dodatkowe zainteresowanie klientów, chleb wyróżnia się na półce sklepowej. Nie kruszy się i bez żadnego problemu się kroi. Dzięki dodatkom takim jak płatki sojowe czy kwas żytni, chleb długo po wypieku zachowuje świeżość co sprawia, że jest chętnie kupowany przez konsumentów. Doskonale komponuje się z twarożkiem czy wędliną. Świetna baza na kanapki i zapiekanki.

## Receptura:

Mąka pszenna 750	80 kg
Mąka żytnia 720	20 kg
MIX	10 kg
Ziarno słonecznika	10 kg
Soja/Płatki sojowe	10 kg
Siemię Lnu	7 kg
Drożdże	4 kg
Woda	80 kg
Ciasto	221 kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 470 g
Garowanie	60 min
Czas pieczenia	35 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Składniki:

Mąka pszenna, sól, suchy kwas żytni, sól jęczmienny, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

## Uwagi:

- płatki sojowe, słonecznik i siemię lniane zalać wodą na godzinę przed wypiekiem
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft