

Chleb dyniowy



Opis:

Chleb dyniowy jest to idealna odskocznia od tradycyjnego chleba! Miękki, wilgotny w środku oraz chrupiący na wierzchu. Zawierający pestki dyni zarówno w środku jak i posypany nimi. Oryginalny, słodkawy posmak.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	7.135 kg
Mieszanka dyniowa	7.135 kg
Woda	5.4 kg
Drożdże	0.5 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	4 - 5 min
Czas spoczynku	10 min
Temperatura wody	27°C

Składniki:

Mąka pszenna, sól jasny, ziarno dyni, mąka żytnia, zakwas żytni suchy, sól