

Chleb gospodarza



Opis:

Chleb o niepowtarzalnym smaku i bardzo delikatnym miąższu. Chętnie kupowany przez konsumentów. Dodatkowym atutem są walory odżywcze. Chleb po wypieku zachowuje długo świeżość. Idealny dodatek do zup.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	50kg
Mąka pszenna typ 1850	25kg
Mąka żytnia typ 720	25kg
MIX	15kg
Drożdże	4kg
Woda	65kg
Ciasto	184kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	10min
Naważka	ok.580g
Garowanie	45min
Czas pieczenia	45min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Odtłuszczone mleko w proszku, sól, mąka pszenna, gluten, suchy kwas żytni, słód jęczmienny, lecytyna sojowa, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft