

# Chleb kresowy



## Opis:

Pełnoziarniste pieczywo pszenno-żytnie. Charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika pokarmowego. Chleb ten wzbogacony jest o zioła, które wpływają na prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego.

## Receptura:

Mąka pszenna 750	30 kg
Naturalny kwas żytni	15 kg
Bułka tarta	5 kg
MIX	11.5 kg
Drożdże	1.5 kg
Woda	34 kg
Ciasto	97 kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

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

## Składniki:

Mąka pszenna, woda, kwas naturalny (mąka żytnia, woda), mieszanka piekarnicza (mąka żytnia, sól, przyprawy), drożdże