

Chleb orkiszowy



Opis:

Pieczywo tworzone z orkisz, który posiada wyjątkowe walory odżywcze. Sam orkisz to nic innego jak odmiana pszenicy, która przez długie lata nie została zmodyfikowana. Charakteryzuje się dużą zawartością białka oraz błonnika pokarmowego. Jest to chleb lekki, który zachowuje długo swą świeżość po wypieku.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	8.41 kg
Mieszanka orkiszowa	8.41 kg
Woda	ok. 6 kg
Drożdże	0.5 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	3 - 4 min
Czas spoczynku	15 min
Temperatura wody	24°C

Składniki:

Mąka pszenna, mąka orkiszowa, słonecznik, zioła prowansalskie, płatki orkisz, zakwas żytni suchy, sól.