

Chleb owsiany



Opis:

Chleb ma piękny, regularny miąższ, lekko owsiany smak i wspaniałą chrupiącą skórkę. Można go udekorować posypując płatkami owsianymi. Płatki owsiane są źródłem witamin E, B, B6, magnezu oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych. Jest pieczywem bardzo treściwym, sycącym. Idealny na pierwsze śniadanie na kanapki. Bardzo dobrze komponuje się z szynką, żółtym serem.

Receptura:

Mąka pszenna 500	90 kg
Mąka żytnia 720	10 kg
MIX	30 kg
Drożdże	4 kg
Woda	80 kg
Ciasto	214 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:

Płatki owsiane, mąka pszenna, sól, sól jęczmienny, suchy kwas żytni, cukier, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem