

# Chleb pszenno-jęczmienny



## Opis:

W celu podniesienia wartości pieczywa pszennego dodano mąki jęczmiennej. Mąka jęczmienna charakteryzuje się dużą zawartością błonnika pokarmowego. Obniża ryzyko zachorowań na cukrzyce. Spożywanie tego typu pieczywa w pewnym stopniu przyczynia się do dłuższego zachowania zdrowia.

Mąka jęczmienna ponadto wzbogaca smak pieczywa. Pieczywo polecane przez dietetyków. Idealny do zup i sałatek.

## Receptura:

Mąka pszenna typ 550	100kg
MIX	30kg
Drożdże	3kg
Woda	80kg
Ciasto	213kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	3min
Szybkie obroty	8min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45min
Naważka	ok.470g
Garowanie	50min
Czas pieczenia	40min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

## Skład:

Mąka jęczmienna, sól, gluten, suchy kwas pszenny, słód jęczmienny, lecytyna sojowa, oregano, czosnek granulowany, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

## Uwagi:

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