

# Chleb wieloziarnisty bez mąki



## Opis:

Jest to rewelacyjny chleb o dużych walorach zdrowotnych. Chleb, który nie ma mąki i drożdży. Polecany przez dietetyków osobom odchudzającym się i nie tylko. Ze względu na swą specyfikę zdobywa coraz większe uznanie wśród konsumentów. Chleb treściwy, składa się praktycznie z samych ziaren, bogaty w białko. Zaleca się wypiek w formach podłużnych co pozwala uzyskać chleb w kształcie „batona”. Idealna baza do kanapek zarówno na słodko i słono.

## Receptura:

MIX	100kg
Pestka dyni	15kg
Ziarno słonecznika	8kg
Olej roślinny	9kg
Miód sztuczny	9kg
Sól	2.5kg
Woda	95kg
Ciasto	238.5kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	3min
Temperatura ciasta	25°C
Leżakowanie ciasta	60min
Naważka	ok.400g
Czas pieczenia	60min
Temperatura pieca	180°C
Temperatura końcowa pieca	170°C

## Skład:

Płatki owsiane, słonecznik łuskany, siemę lnu, płatki sojowe, błonnik roślinny, płatki orkiszowe, płatki żytnie, dynia łuskana, sezam, przyprawa mielona

## Uwagi:

- ciasto należy leżakować w formach przez 60 min.
- piec bez zaparowania
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft