

# Chleb z soją



## Opis:

Doskonały dla osób dbających o zdrowie ze względu na dużą zawartość soi. Dostarcza organizmowi pełnowartościowego białka. Doskonale wpływa na przemianę materii. Chleb na zakwasie. Długo zachowuje świeżość, a wyjątkowe walory smakowe znakomicie komponują się z zupami i sałatkami. Jest świetną bazą dla zdrowych i smacznych kanapek.

## Receptura:

Mąka pszenna typ 750	75kg
Mąka żytnia typ 720	25kg
MIX	25kg
Drożdże	4kg
Woda	75kg
Ciasto	204kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	2min
Szybkie obroty	6min
Temperatura ciasta	26-28°C
Leżakowanie ciasta	15min
Naważka	ok.580g
Garowanie	50min
Czas pieczenia	40min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

## Skład:

Soja łamana, mąka pszenna, gluten, sól, suchy kwas żytni, słód jęczmieni, glukoza, kolendra mielona, kminek mielony, kwasek cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

## Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem