

# Chleb żytni pełnoziarnisty



## Opis:

Jest pieczywem treściwym. Ma bardzo dobry wpływ na samopoczucie. Często stosowany przy diecie odchudzającej. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Powoduje wrażenie „uczucia napełnienia”. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Znakomity dodatek do zup.

## Receptura:

Mąka żytnia	50kg
Naturalny kwas piekarski	90kg
Słonecznik łuskany	65kg
MIX	20kg
Drożdże	5kg
Woda	85kg
Ciasto	315kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	4min
Szybkie obroty	4min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	20min
Naważka	ok.680g
Garowanie	45min
Czas pieczenia	50min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Skład:

Gluten, słód jęczmienny, sól, mąka żytnia, suchy kwas żytni, lecytyna sojowa, cukier, glukoza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

## Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie