

# Chleb foremkowy orkisz 100%

## SKŁADNIKI

### SKŁADNIKI

**10 kg** GRANIX ORKISZ

**0,2 kg** DROŻDŻE

**ok. 6,5 kg** WODA



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1**

### PARAMETRY

Czas miesienia: 2 + 8

Temperatura ciasta: 27 – 29°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

**3**

Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze i umieścić w formach wypiekowych.

**2**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

**4**

Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3 – 4 min odprowadzić parę z komory



*Smacznego*



**Przedsiębiorstwo Savpol**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7  
T.: **+48 (32) 400 04 00**  
e-mail: **savpol@savpol.pl**

