

Chleb foremkowy razowy mieszany

SKŁADNIKI

3 kg	GRANIX RAZOWY	4 kg	WODA DO NAMOCZENIA
4,8 kg	KWAS NATURALNY	4 kg	MAKA PSZENNA TYP 750
0,2 kg	DROŻDŻE	0,1 kg	SÓL
ok. 3,5 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 9 + 2
Temperatura ciasta: 30 – 31°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 45 – 50 min
Temperatura wypieku: 230 – 225 °C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszkę przed przygotowaniem ciasta namoczyć w podanej ilości wody na 40 do 60 minut (temp. wody ok. 40 – 45°C).
- 3** Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto. Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze i umieścić w formach. Wierzch wygładzić mokrą ręką, posypać mąką żytnią typ 2000.
- 4** Wypiekać z zaparowaniem pieca.

Smacznego!



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**

