

Chleb foremkowy żytni gryczany

SKŁADNIKI

3 kg GRANIX GRYCZANY
6 kg MĄKA ŻYTNIA TYP 720
0,15 kg DROŻDŻE

3 kg WODA DO NAMOCZENIA
1 kg MĄKA PSZENNA TYP 750
ok. 4,3 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 8 + 2
Temperatura ciasta: 30 – 31°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 40 – 45 min
Temperatura wypieku: 220°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważk

3

Następnie dodać pozostałe składniki
i zamiesić ciasto.

2

Mieszanke przed przygotowaniem ciasta
namoczyć w podanej ilości wody przez 1
godzinę (temp. wody 45 – 50°C).

4

Gotowe ciasto o pożądanej gramaturze
nakładać do foremek. Wierzch wygładzić
mokrą ręką i posypać słonecznikiem.



5

Wypiekać z zaparowaniem pieca. Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

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**

