



ALFAPRO

Chleb Keto

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

10 kg	MIESZANKA CHLEB KETO Z ZIARNAMI	10 kg	WODA
4 kg	MASA JAJOWA	0,8 l	OLEJ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Temperatura ciasta: 25-26°C
Naważka ciasta: 0,4 kg
Masa po wypieku: 0,35 kg
- 2** SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Wszystkie składniki połączyć i mieszać do uzyskania jednolitej masy.
- 3** Czas mieszenia ciasta 3 minuty wolny bieg, 6 minut szybki bieg (miesiarka spiralna).
- 4** Kęsy o żądanej gramaturze uformować przy użyciu wody, następnie nakładać do wysmarowanych olejem foremek, wykonać nacięcie ciasta wzdłuż foremki.
- 5** Wypiekać z delikatnym zaparowaniem w temperaturze 230°C, ok. 60 minut.

*produkt nie wymaga fermentacji wstępnej oraz końcowej.

*podane parametry dotyczą wypieku 62 sztuk.

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**

