

Chleb koszykowy Farmerski 20%

SKŁADNIKI

2 kg	GRANIX FARMERSKI	1 kg	MAKA ŻYTNIA TYP 720
7 kg	MAKA PSZENNA TYP 550	0,15 kg	DROŻDŻE
ok. 7,3 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 3 + 12
Temperatura ciasta: 22 - 23°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 90 - 120 min
Fermentacja końcowa: 20 - 30 min
Temperatura wypieku: 230 - 210°C
z delikatnym zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważk

3

Gotową masę przełożyć do miski nasmarowanej olejem i poddać leżakowaniu.

2

Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

4

Po okresie leżakowania wyłożyć ciasto na stół, podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze. Kęsy zaokrąglić i odłożyć do rozluźnienia na 10 - 15 min.



5

Następnie wydłużyć kęsy i odłożyć ponownie do spoczynku na ok 10 - 15 min. Po tym czasie skrócić i przełożyć do koszyków lub bezpośrednio na taśmy załadunkowe.

6

Wypiekać z delikatnym zaparowaniem. Odprowadzić parę pod koniec wypieku 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**

