

Chleb koszykowy jaglany

SKŁADNIKI

3,3 kg GRANIX JAGLANY

0,35 kg DROŻDŻE

6,7 kg MĄKA PSZENNA TYP 650

ok. 6,4 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

parametry Czas miesienia: 4 + 6

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Ze wszystkich wymienionych składników przygotować ciasto.

3

Przed wsadzeniem do pieca posypać delikatnie mąką żytnią i naciąć wierzch bochenków według uznania.

4

Wypiekać z zaparowaniem po 3 – 4 minutach odprowadzić parę z komory wypiekowej.



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**

