

Chleb koszykowy ziarnisty na maślanie

SKŁADNIKI

6 kg	MIESZANKA SŁOWIAŃSKA	6,5 kg	WODA DO NAMOCZENIA
6 kg	MAKA PSZENNA TYP 750	1 kg	MAKA ŻYTANIA TYP 720
4,8 kg	KWAS NATURALNY	1 kg	MAŚLANKA
0,3 kg	SÓL	0,4 kg	DROŻDŻE
0,2 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN	ok. 5,7 kg	WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 4 + 6
Temperatura ciasta: 26 – 27°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 15 min
Fermentacja końcowa: 40 – 45 min
Temperatura wypieku: 230 – 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Mieszanke namoczyć w podanej ilości wody na 40 minut (temp. wody ok. 30°C).
- 3** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.
- 4** Masę podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, zaokrąglić i ułożyć lengą do dołu w okrągłym koszyku piekarskim.



5

Przed wsadzeniem do pieca wyłożyć kęsy na aparaty wsadowe lęgą do góry i delikatnie obsypać mąką żytnią.

6

Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej. 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**

