

Chleb koszykowy złota kukurydza

SKŁADNIKI

2,5 kg	GRANIX ŻŁOTA KUKURYDZA	6,5 kg	MAKA PSZENNA TYP 750
1,6 kg	KWAS NATURALNY	0,3 kg	DROŻDŻE
ok. 5 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 4 + 6
Temperatura ciasta: 27 – 29°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 10 – 15 min
Fermentacja końcowa: 45 – 55 min
Temperatura wypieku: 230 – 210°C
z zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto. Podzielić masę na kęsy, zaokrąglić, wydłużyć i umieścić w koszykach lub bezpośrednio na taśmę załadunkową.
- 3** Przed włożeniem do pieca udekorować Dekorem Żłocistym, ponacinać według uznania.
- 4** Po zasadzeniu należy zaparować komorę wypiekową. Następnie po około 3 – 4 min odprowadzić parę z komory



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**

