

Chleb z gór

DARPOL



Opis:

Pieczyno obecnie bardzo modne i poszukiwane przez konsumentów. Po wypieku ma czarujący wygląd i wymyślne spękania skóry. Lekko kwaśny, świetny dodatek do sałatek i kanapek na słodko jak i słono.

Receptura:

Mąka pszenna typ 550	100kg
MIX	15kg
Drożdże	3kg
Olej	2kg
Woda	75kg
Ciasto	195kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	5min
Szybkie obroty	15min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	90min
Naważka	ok.470g
Garowanie	30min
Czas pieczenia	35min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Odtłuszczone mleko w proszku, mąka pszenna, gluten, sól, suchy kwas pszenny, słód pszenny jasny, lecytyna sojowa, słód jęczmienny, glukoza, kminek mielony, kwas cytrynowy, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- ciasto należy leżakować na stole przez ok. 90 minut.
- wycinać podłużne kawałki ciasta, a następnie skrócić spiralnie na obu końcach.
- skrócone kęsy ciasta garować przez 30 minut w garowni
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft