

CHLEB 7 ZIAREN

Chleb 7 Ziaren to mieszanka do produkcji chleba pszenno-żytniego o niezwykłych walorach smakowych i odżywczych. Dla wzbogacenia funkcjonalności pieczywa dodaliśmy ziarna owsa, jęczmienia, pszenicy, żyta, słonecznika, siemienia lnianego oraz sezamu.

Chleb 7 Ziaren zachowuje wszystkie cechy tradycyjnego pieczywa pszenno-żytniego, posiada długo wilgotny miękisz, wspaniały zapach oraz lekko kwaskowy smak.

Chleb

CHLEB 7 ZIAREN	5,0 kg
Mąka pszenna T.750	5,0 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	ok.6,2 L

Bułka

CHLEB 7 ZIAREN	5,0 kg
Mąka żytnia T.550	5,0 kg
Drożdże	0,4kg
Woda	ok.5,8 L

Przygotowanie:

namoczyć chleb 7 ziaren na 1 godzinę w letniej wodzie (temp. ciasta 20°C), następnie dodać pozostałe składniki i miesić ciasto 10 minut na wolnych obrotach, zalecana temp. ciasta 26°C, leżakowanie 10-15 minut, następnie ciasto podzielić na kęsy i po obtoczeniu w Posypce Dekoracyjnej wkładać do formy. garowanie 40 min. (temp. 35°C, wilg. 75%) po garowaniu piec chleb z lekkim zaparowaniem, po 5 minutach otworzyć cug, temp. pieczenia 250°C spadająca do 230°C, czas pieczenia 50 minut.