

CHLEB GRAHAM

Receptura przygotowawcza na chleb graham

CHLEB GRAHAM	5,00 kg
Drożdże	0,25 kg
Woda	5,00 L

Mieszanę na Chleb Graham + drożdże zalewamy wodą o temp. 30°C, delikatnie mieszamy i pozostawiamy na 2 godz. Do uzyskanej podmłody dodajemy pozostałe składniki.

Pozostałe składniki

Mąka pszenna T.750	5,00 kg
Sól	0,20 kg
Woda	ok.1,65 L

Przygotowanie:

tak przygotowane ciasto miesimy 4 min. wolno, 6 min. szybko, temp. ciasta 30-32°C, leżakowanie 20 min., następnie formujemy kęsy, garowanie 50 min. w temp. 35°C przy wilg. 75%, wypiek 230°C spadająca do 200°C, po 5 min. otworzyć cug, czas pieczenia 50-60 min.

Bułki grahamki

CHLEB GRAHAM	5,00 kg
Mąka pszenna T.500	5,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Sól	0,20 kg
Woda	ok.5,30L

Przygotowanie:

miesienie 3 min. wolno, 4 min. szybko, leżakowanie 15 min.,
garowanie 30 min. przy $\frac{3}{4}$ gary pieczemy na 230°C z zaparowaniem,
czas wypieku 15-20 min.