

CHLEB ŻYTNI Z BŁONNIKIEM

Mieszanka do produkcji tradycyjnego chleba żytniego o wspaniałych walorach smakowych. Receptura chleba oparta jest na mące żytniej i naturalnym suchym kwasie żytnim, co zdecydowanie upraszcza produkcję, a jednocześnie zapewnia naturalny lekko kwaśny smak i długą świeżość chleba. Rustykalny charakter pieczywa kształtuje dodatek błonnika jabłkowego oraz słodu jęczmiennego i żytniego, dzięki którym uzyskujemy niepowtarzalny żytni smak, długo wilgotny miękisz, drobne pory oraz chrupiącą skórkę. Mieszanka pozwala również na produkcję doskonałej bułki żytniej z niewielkim dodatkiem mąki pszennej. Chleb żytni z błonnikiem zawiera 12,5 g błonnika na 100 g chleba.

Chleb żytni

CHLEB ŻYTNI	3,0 kg
Mąka żytnia T.720	7,0 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	ok.7,0 L

Chleb żytni ze słonecznikiem

CHLEB ŻYTNI	3,0 kg
Mąka żytnia T.720	7,0 kg
Słonecznik	2,0 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	ok.7,0 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 6 min. szybko, temperatura ciasta 28-32°C, po zamieszaniu ciasto odstawić do odpoczynku na 15-20 min., formujemy chleby i garujemy 30-40 min. (temperatura 35°C przy wilgotności 75%), po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 min. otworzyć cug.

Temperatura pieczenia 210°C spadająca do 200°C,

czas pieczenia 40-60 min. w zależności od naważki

bułki pieczemy w temperaturze 230°C, czas pieczenia 15-20 min.