

ZŁOTE ZIARNA

Złote Ziarna to mieszanka do produkcji chleba żytniego o niezwykłych walorach smakowych i odżywczych. Dla wzbogacenia funkcjonalności pieczywa dodaliśmy cięte ziarno żyta, płatki owsiane, ziarno słonecznika oraz siemię lniane. Chleb zachowuje wszystkie cechy tradycyjnego pieczywa żytniego: długo wilgotny miękisz, wspaniały zapach oraz lekko kwaskowy smak.

Przepis 1

ZŁOTE ZIARNA	5,0 kg
Mąka pszenna T.720	5,0 kg
Drożdże	0,3 kg
Woda	ok.6,5 L

Przepis 2

ZŁOTE ZIARNA	5,0 kg
Mąka żytnia T.720	2,5 kg
Mąka pszenna T.750	1,5 kg
Drożdże	0,3 kg
Woda	ok.6,5 L

Przygotowanie:

namoczyć mix złote ziarna na 1 godz. W ciepłej wodzie (temp. 30°C) następnie dodać pozostałe składniki i miesić ciasto 10 minut na wolnych obrotach, zalecana temperatura ciasta 26°C, leżakowanie 10-15 minut, następnie podzielić ciasto na kęsy o masie 470 g i po obtoczeniu w Posypce Dekoracyjnej wkładać do formy, garowanie 40 minut w (temp. 35°C przy wilg. 75 %)

Przepis 1: wypiek w temp. 250°C, spadająca do 230°C z lekkim zaparowaniem pieca, po 5 minutach otworzyć cug, czas wypieku 50 minut.

Przepis 2: wypiek w temp. 230°C spadającej do 210°C z zaparowaniem pieca, po 3 minutach otworzyć cug, czas wypieku 40-50 minut.