

CHLEB FITNESS

Mieszanka na chleb fitness zawierająca błonnik jabłkowy, zarodki pszenne oraz siemię, słonecznik i płatki sojowe. Unikalna kompozycja składników pozwoliła stworzyć niepowtarzalny chleb, który na pewno przypadnie do gustu osobom dbającym o sylwetkę, sportowcom oraz wszystkim którym leży na sercu zdrowie, witalność i kondycja fizyczna.

Chleb Fitness

| | |
|----------------------|--------|
| CHLEB FITNESS | 5 kg |
| Mąka pszenna T.750 | 5 kg |
| Drożdże | 0,3 kg |
| Woda | ok.7L |

Przygotowanie:

Miesienie 4 minut wolno 6 minut szybko,
temperatura ciasta: 28-32°C, leżakowanie: 15-30 minut,
garowanie: 30-50 minut (temp. 35°C, wilgotność 75 %).
po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 minut otworzyć cug.
temp. pieczenia: 230°C spadająca do 200°C.
czas pieczenia: 40-60 minut