

# CHLEB GWARKÓW

Chleb wieloziarnisty o doskonale zbalansowanym składzie, zawiera duże ilości siemienia lnianego oraz słonecznika, bogaty skład uzupełnia łamane ziarno jęczmienia, pszenicy oraz żyta. Rustykalny charakter pieczywa podkreśla dodatek mąki orkiszowej oraz słodu jęczmiennego i żytniego.

## Receptura podstawowa

<b>CHLEB GWARKÓW</b>	5,0 kg
Mąka pszenna T.750	5,0 kg
Drożdże	0,3 kg
Woda	ok.6,7 L

## Przygotowanie:

zalecamy namoczyć mieszankę w wodzie o temp. 30°C przez 1-1,5 godziny.

miesienie 4 minuty wolno, 6 minuty szybko,  
temperatura ciasta 28-30°C, leżakowanie 30-60 minut,  
garowanie 40-50 minut ( temperatura 35°C, wilgotność 75% ).

Po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 minutach otworzyć cug. Temp. pieczenia 230°C spadająca do 200°C,  
czas pieczenia 35-60 minut.