

CHLEB ORKISZOWY PEŁNOZIARNISTY

Chleb orkiszowy

CHLEB ORKISZOWY	5,0 kg
Mąka pszenna T.750	5,0 kg
Drożdże	0,2 kg
Sól	ok.0,2 kg
Woda	ok.7,0 L

Chleb orkiszowo-żytni

CHLEB ORKISZOWY	6,4 kg
Mąka pszenna T.750	1,6 kg
Mąka żytnia T.720	1,6 kg
Drożdże	0,2 kg
Sól	ok.0,2 kg
Woda	ok.7,0 L

Przygotowanie:

miesienie 4 minuty wolno, 6 minut szybko,
temperatura ciasta 28-32°C, leżakowanie 30 minut,
garowanie 40-50 minut (temp. 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 40-60 minut.