

CHLEB ORZECHOWY

Mieszanka na chleb z orzechami laskowymi z dodatkiem słonecznika, siemienia lnianego oraz sezamu. Dzięki optymalnie skomponowanemu składowi, zawiera duże ilości kwasów Omega 3 i 6, tym samym może być polecana dla osób z chorobami serca. Ponadto pomaga obniżyć poziom cholesterolu oraz rozszerza naczynia krwionośne.

Receptura podstawowa

CHLEB ORZECHOWY	2,5 kg
Mąka pszenna T.750	3,5 kg
Mąka żytnia t.720	1,0 kg
Drożdże	0,3 kg
Woda	ok.2,6 L

Przygotowanie:

miesienie 4 minuty wolno, 4 minuty szybko,
temp. ciasta 26-28°C, leżakowanie 15 minut, garowanie 60 min
(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 25-30 minut.