

CHLEB RAZOWY

Chleb razowy 1

CHLEB RAZOWY	5,00 kg
Mąka pszenna T.750	5,00 kg
Drożdże	0,30 kg
Sól	0,15 kg
Woda	ok.6,5-6,7 L

Chleb razowy 2

CHLEB RAZOWY	5,00 kg
Mąka pszenna T.750	3,00 kg
Mąka żytnia t.720	2,00 kg
Drożdże	0,20 kg
Sól	0,15 kg
Woda	ok.6,5-6,7 L

Przygotowanie:

miesienie razową zalewamy gorącą wodą o temperaturze 45°C w porcji 1:1 (to znaczy 5 kg mieszanki + 5 L gorącej wody), następnie mieszamy ręką i odstawiamy do spęcznienia na 30 minut, następnie do namoczonej mieszanki dodajemy pozostałe składniki i dolewamy resztę wody.

Miesimy 5 minut wolno, 5 minut szybko, temperatura ciasta 31°C, leżakowanie 10 minut, następnie formujemy kęsy, garowanie 50 min. w temperaturze 35°C przy wilgotności 75 %, po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 minutach otworzyć cug, temperatura pieczenia 230°C spadająca do 200°C, czas pieczenia 50-60 minut.