

CHLEB SŁONECZNY

Mieszanka do produkcji chleba słonecznikowego o niezwykłych walorach smakowych i odżywczych. Dla wzbogacenia funkcjonalności pieczywa dodaliśmy siemię lniane oraz błonnik owsiany i pszenny, pomagające w przemianie materii. Dzięki specjalnym dodatkom uszlachetniającym, pieczywo jest pięknie wyrośnięte i pulchne oraz dłużej zachowuje aromat i świeżość- nawet do 7 dni po wypieku.

Receptura podstawowa

CHLEB SŁONECZNY	5,0 kg
Mąka pszenna T.750	5,0 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	ok.6,2-6,3 L

Przygotowanie:

miesienie 3 minuty wolno, 10 minut szybko, temperatura ciasta 28°C, leżakowanie 30 minut, garowanie 50 minut w temperaturze 35°C, przy wilgotności 75%, po garowaniu piec chleb z zaparowaniem, po 5 minutach otworzyć cug.

Temp. pieczenia 230°C spadająca do 200°C,
czas pieczenia 30-40 minut