

CHLEB SŁOWIANIN

mieszanka do produkcji tradycyjnego pieczywa pszennego, wzorowanego na starych słowiańskich recepturach. Wyroby z naszej mieszanki charakteryzują się wspaniałym słodowym smakiem i zapachem, delikatnym karmelowym zabarwieniem oraz dużymi porami w miększu chleba,

Receptura podstawowa

CHLEB SŁOWIANIN	2,90 kg
Mąka pszenna T.500	11,5 kg
Drożdże	0,35 kg
Woda	ok.8,8 L

Przygotowanie:

miesienie 10 minut wolno, 15 minut szybko, temperatura ciasta 24°C, leżakowanie 120 minut w naoliwionej waniencie, następnie dzielimy na kęsy, garowanie 20-30 minut w temperaturze 35°C, przy wilgotności 75%, po garowaniu odpiec chleb z zaparowaniem, po 5 minutach otworzyć cug, temp. pieczenia 230°C spadająca do 200°C, czas pieczenia 30-45 minut.