

CHLEB TOSTOWY

Mieszanka do produkcji chleba tostowego, pozwalająca uzyskać wyrób o bardzo delikatnym i równomiernym miękiszu, długiej świeżości i aksamitnej skórcie. Produkt jest konserwowany, przy odpowiednim zapakowaniu jest odporny na pleśnienie przez 14 dni. Kromki chleba bardzo dobrze znoszą opiekane w tosterze- charakteryzują się tak zwanym „krótkim przełomem”

Chleb tostowy

CHLEB TOSTOWY	5,0 kg
Mąka pszenna T.500	5,0 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	1,0 L
Woda	ok.4,5-4,7 L

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno, 5 min. szybko, temperatura ciasta 28-30°C, leżakowanie 15 min., garowanie 60 min.(temp. 35°C, wilg. 75%).

Po garowaniu pieczemy chleby w temp. 180°C, bez zaparowania przy otwartym cugu, czas pieczenia ok. 40 min.